SYSTEMATISCHES VERZEICHNISS DER VORZUGLICHSTEN IN DEUTSCHLAND VORHANDENEN OBSTSORTEN MIT BEMERKUNGEN UBER...

August Friedrich Adrian Diel

Systematisches Verzeichniß

der

vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen

Obstsorten,

mit Bemerkungen über Auswahl, Güte und Reifzeit

für

Liebhaber bei Obstanpflanzungen

von

Dr. Aug. Friedr. Adr. Diel,

Herzogl. Nassauischem Oberhofrath in Dietz an der Lahn.

mit: Erste Fortsetzung 1829
u. Zweite = 1833

Frankfurt a. M.

in der Andreäischen Buchhandlung.

1818.

Dat pira, dat poma, qui
non habet alia dona.

Vorbericht.

Es fehlte für den bloßen Obstliebhaber bis jetzt in der Obstbaumzucht gänzlich an einem kurzen beurtheilenden, und doch reichhaltigen Verzeichniß der Obstsorten, um daraus nach Wunsch, Zweck, Bedürfniß und Ausdehnung seiner Anpflanzung mit Sicherheit wählen zu können. — Außer

Christ's theurem Handbuch haben wir eigentlich nichts, was dieser Absicht nur einigermaßen entsprechen sollte. Und was nun eine vorzügliche Auswahl verdient, was dem Obstliebhaber gerade für seinen Zweck zu wählen sey, darüber sucht er vergebens, oder wird nicht selten durch unzeitiges Lob, oder durch blendende Neuheit der Namens oder des Anrühmens einer oft noch ungeprüften Frucht sogar irre geleitet. Ein oft unersetzlicher und kränkender Zeitverlust!

Diesem Mangel abzuhelfen ist der Zweck dieses kleinen Versuchs, der vielleicht einmal künftig zu einer vollständigen Kritik der Obstsorten für Jedermann erhoben wird.

Bei Obstanlagen treten manche Rücksichten ein, so wie der Zweck auch sehr verschieden seyn kann. Wohnt man nahe an einer Stadt, wo der Absatz des Obstes stets vortheilhaft ist, da ist jede schöne Sommerfrucht von wahrem Werth, und je früher diese zeitigt, desto weniger Mitbuhler, desto vortheilhafter; nur wähle man Sorten, die das Auge reizen, den Geschmack kitzeln. — Weit anders ist der Fall, wenn das Obst nur an Ort und Stelle benutzt werden soll oder muß. Hier ist große Mannichfaltigkeit, wohlberechnete Aufeinanderfolge der Reifzeit, Schönheit der Frucht nicht das Augenmerk, nein, hier liegt das Verdienst der Obstsorten in dem Punct nutzbarer Reifzeit, nicht bloß

zum rohen Genuß, sondern bei Birnen in dem bei dem Landmann möglichen Verbrauch zur Lattwerge, zum Dürren, Welken, zu Essig u. s. w. Bei Aepfeln in der Haltbarkeit und in ihrem Werth zu Wein, Essig, zu dürren Schnitzen u. s. w.

Wie weit verschieden von diesen beiden rein öconomischen Ansichten ist nun wieder die Anpflanzung von Obst für den Bedarf eines kleinen Haushalts, wo der rohe Genuß die Hauptbedingniß, das etwaige Welken nur Nebensache ist (*). Hier ist nur das

(*) In jeder Privathaushaltung läßt sich, wenn auch der ganze Herbst, oder sogenannte Wintervorrath nur z. B. aus zwölf Körben Aepfeln bestehen sollte, doch durch faulende Stücke, Schalen und

feinste, bald tragbare Tafelobst aus den Classen der Cavilles uud vorzüglich der Reinetten der Gegenstand.

Wie so ganz ohne Führer sah sich also der Nichtkenner von Obstsorten bei seinen Anlagen. Er wählte, kaufte oft nach bloßen, in jeder Baumschule vorhandenen Namensverzeichnissen, und wurde oft bitter getäuscht; zumal so manche Inhaber von Baumschulen, ohne Zweck, seyen auch die Sorten richtig, nur froh sind, Bäume abzusetzen, und einen Revalischen Birnapfel an Landstraßen abgeben!! Exempla sunt odiosa!

Ausschneiden des Kernhauses, bestimmt den Winter hindurch 1/4 Ohm à 50 Bouteillen — vortrefflicher Essig gewinnen.

Aus dem hier mit Unpartheilichkeit über den Werth der Obstsorten mitgetheilten Verzeichniß, das Manchen bei nicht wenigen Obstsorten zu strenge scheinen dürfte, kann nun auch der Laie, der noch gar keine Sortenkenntniß hat, doch mit Umsicht dasjenige auswählen, was seinen Wünschen entspricht. Dieses kann nun, was die Absicht auch meines bisher bis zu 20 Heften gelieferten Obstsystems war, um so leichter geschehen, da sich schon bis jetzt nicht wenige Baumschulen in Deutschland die Sorten dieses Systems angeschafft haben, wie dieses deutlich die Namen solcher Verzeichnisse darthun. Welche Wohlthat, wenn einstens, wie ehemals in Frankreich, jede Baumschule unter einerlei Namen

stets die ächte, die nämliche Frucht veredelte! — Redliche, deutsche Baumerzieher, ahmt aber nie den betrüglichen Franzosen nach, die nur nach dem Geld haschten, und Deutschland mit schlechten Obst überschwemmten! O! es thaten es auch Deutsche!! — Sucht Ehre in deutscher Redlichkeit und Aechtheit euerer einmal angepflanzten Sorten. — Nur allein auf diesem Wege erndtet ihr Dank, sichert euren Absatz, und befördert die rege Lust zum unschätzbaren Anbau des Obstes.

Gestattete es der Raum für dieses klein seyn sollende Verzeichniß, so hätte ich, wie einst Quintinye, für Nichtkenner, in tabellarischer Uebersicht für kleine Privatgärten die Obst-

sorten geordnet, die sie nach der Zahl ihres Bedürfnisses von 10 - 20 - 30 u. s. w. bis zu 100 zu wählen hätten. Hier kann ich aber nur bemerken und rathen, nicht leicht andere, als die mit (**) bezeichneten Früchte zu pflanzen, und jede zu gleicher Zeit reifende Sorten in kleinen Gärten zu vermeiden.

Meine bis jetzt unterhaltene Baumschule hatte, und hat nur den Zweck, die vortrefflichen alten Obstsorten, die Wucher und Unkenntniß, so verfälscht und verwirrt hatten, rein wieder aufzusammeln, sie genau zu beschreiben, die mancherlei neuen Sorten zu prüfen, und sie nach Rang und Würde bekannt zu machen. — Dieses ist und

bleibt ihr Hauptzweck, und hunderte sind darinnen zur Prüfung ihres Werthes noch in der Lehre. — Das System wird die Resultate davon nach und nach liefern. — Hiermit verband ich, wie bisher, den Nebenzweck, wahren Obstliebhabern in kleinen Parthien Bäume in geprüften, ächten Obstsorten abzugeben, nie aber aus Speculation große Lieferungen zu machen. — Von allen im System beschriebenen Obstsorten, durch Pfropfreiser aber die Anpflanzung von Baumschulen zu erleichtern, zu befördern. — Dieses bleibt auch für die Zukunft. Nur das ausgesuchte für die Tafel, und das vorzügliche für die Oeconomie, findet darinnen eine Stelle. — Jedes Land sollte eine Landesbaumschule nach stren-

ger Ordnung errichten, wie jetzt z. B. in Dresden, das Land zu großen Anlagen daraus versehen, die Landstraßen damit bepflanzen, und die Bäume dazu in billigen Preisen abgeben, wie dieses in Frankreich in jeder Präfectur angeordnet war. — Dann würde schlechtes, wildes Obst, Vogelkirschen u. s. w. an den Strasen verschwinden, und ausgesuchtes Obst dessen Cultur heben, stillen Reichthum und frohen Genuß befördern. — Dieses ist keine Sache für den Privatmann! — Die Kosten zu Errichtung einer auch nur 400 Ruthen großen Baumschule, welche schon, wenn sie richtig und in genauer Ordnung erhalten werden soll, zwei Menschen erfordert, sind bedeutend, der Ertrag dem Aufwand nicht angemes-

sen. Liebe und Enthusiasmus für Pomona, für die gute Sache vergüteten nur das Deficit.

Etre ardent pour le bien c'est
le point principal.
Friedr. II.

Nicht aber alles Obst schickt sich auch zu Hochstämmen, vorzüglich von den Birnen, aber auch nicht wenige Aepfel spielen hochstämmig eine kleine Rolle, obgleich unter diesen keine Sorte ist, die, wie bei den Birnen, ganz unbrauchbar oder sehr schlecht würde. — Dahin gehören besonders manche der sogenannten Peppings, der Fenchelapfel u. m. a. — Wo dieses der Fall ist, habe ich es bei den Sorten angeführt, so wie, welche Sorten der

Aepfel und Birnen, nach meinen hiesigen Erfahrungen mit einträglichem Vortheil nur auf Wildlinge; und nicht auf Quitten oder Johannisstämme erzogen werden sollten.

Um nun den Raum zu sparen, ist Güte, Größe und Reife, wenn es nicht schon der Name sagt; durch folgende Zeichen bemerkt.

Kl. Klein. Alle Sorten Aepfel, die nicht über $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser haben, sind mit *Kl.* bezeichnet! Z. B. Winterborstorfer.

M. Mittelmäßig groß. Alle Sorten, deren gewöhnliche Größe über $2\frac{1}{2}$ bis etwas über 3 Zoll reicht.

Gr. Groß, über 3 bis zu 4 Z.

Zw. Zeigt Zwergform an.

S. H. W. Sommer, Herbst, Winter. H. W. Früchte, die vom Herbst bis in den Winter ausdauern.

(**) Tafelfrüchte von ganz ausgesuchter Güte.

(*) Tafelfrüchte vom ersten Rang.

Anmerk. Nur aus diesen Sorten sind die Zwergbäume zu erziehen, so wie auch, wo die Ausnahmen nicht bemerkt sind, alle Hochstämme.

(†) Davon sind manchmal bei mir nur Hochstämme zu haben, und wo auch dieses Zeichen fehlt, nur allein Pfropfreiser.

Vollkommenheit wird nun Nimand in diesem ersten Versuch suchen, was ihm dazu fehlt, weiß ich sehr gut.

Würde er eine zweite Auflage mit mir erleben, und also Beifall finden, dann könnte er wohl seinem Ziele viel näher rücken.

— — brevis esse volo
Oscurus fio — — —
Multa ferunt anni venientes commoda secum.

Horat.

I. Aechte Calville*.

N°. 1. (*) Gestreifter rother Herbstcalville. Calville rouge d'automne rayée. *M.* Zw. Wildl. Der Baum macht feines Holz, wird nicht groß. Trägt nicht voll. Nicht ins Feld.

2. (*) Edelkönig. Roi très noble. *M.* H. Ueberall dunkelroth. Nur Zwerg. Sehr ähnlich mit 14.

---

*) Die Calvillsorten schicken sich sämmtlich nicht in offene Feldanpflanzungen, da sie theils vom Baum eßbar, theils von aussen zu anlockend sind, und nur in gebautem Gartenland ihre Güte erreichen. Sie taugen auch eigentlich nicht zu Wein, und sind dazu nicht von reichlichem Ertrag genug. Man muß von diesen Bäumen nicht zu viel gegen andere haben. In Gärten kaum ein Sechstheil.

3. (*) Braunrother Himbeerapfel. Paradiesapfel. *M.* H. Ganz roth, fettig. Rothes Fleisch. Der Baum trägt ziemlich voll, wird aber leicht krebsig. Gebautes Gartenland.

4. (**) Weiser Wintercalvill. Calville blanche d'hiver. *M.* Zw. am besten auf Wildl. Hält sich bis zum Sommer. Trägt früh, aber nie reichlich. Der Baum wird leicht krebsig, nicht alt. — Als Spalier auf Wildling, nur wenig die Leitäste beschnitten, erzieht man die schönsten, fleckenlosen und wirklich großen Früchte.

5. (**) Aechter rother Wintercalvill. Calville rouge d'hiver. — *M.* Zw. besser Wildling. Länglich, rothes Fleisch. Nur Gartenland.

6. (*) Rother Herbstcalvill. Calville rouge d'automne. Groß. Rothes Fleisch. Ganz rothe fettige Schaale. Trägt gerne und ziemlich viel. Baum wird groß. Hält sich sechs Wochen.

7. (*) Rother Wintercalvilke aus der Normandie. Mehr rund. Hält sich im Geschmack länger als Nr. 5.

8. (**) Rother Herbst-Aniscalville. *M.* Zw. Wildl. Feines Holz, wächst langsam, hält sich den ganzen Winter hindurch. Etwas düster von Ansehen. Guten Gartenboden.

9. (*) Gestreifter gelber Herbstcalville. *M.* Weiches weises Fleisch. Hält sich nicht lange. Schön von Ansehen. Der Baum nicht groß, hängend.

10. (*) Blumencalville. De Bloem Soete Calville. Kandy Soete. *M.* W. Roth gestreift, zimmtartig süß. Am besten nur zwerg.

11. (*) Rother Sommercalville. Calville rouge d'été. — *Kl.* Zw. Wildl. Trägt voll.

12. (*) Weißer Sommercalville. *Kl.* Ein in Baumschulen noch wenig fest bestimmter Apfel. Ein Hochstamm ist zu viel.

13. (*) Gewürzcalville. *M.* H. No. 9. sehr ähnlich. Trüb von Ansehen. Eßbar oft vom Baum. Nicht haltbar. Trägt bald und oft ziemlich viel. Hangendes Holz.

14. (*) Großer rother Sommerhimbeerapfel. Framboise rouge d'été. *M.* Ganz roth. Nur im Garten.

15. (*) Langer rother Himbeerapfel. H. *M.* Gestreift. Hangendes Holz.

16. (*) Rother Harlemer Himbeerapfel. Harlemer Framboes Appel. *M.* H. Zw. Wildl. Wächst langsam. Feines Holz. Macht keinen schönen Baum. Am besten nur zwerg.

17. (*) Gestreifter Muscatencalville. Als Zwerg groß. Sept. Nicht haltbar.

18. Meißner leberrother Himbeerapfel. *Gr.* W. Von gemeinem Geschmack. Küchenobst.

19. (*) Englischer Kantapfel. *Kl.* August. Nur Zw. auf Wildl.

20. Früher Wachscalville. *M. Sep.* Hält sich nicht. Säuerlich von Geschmack. An Zwerg genug. Wächst schlecht.

21. (*) Gräfensteiner. *M. W.* Gelb, schön gestreift. Stark riechend. Macht sperrhafte, flache Kronen. Wächst stark.

22. (**) Danziger Kantapfel. *M.* October. Nur schön roth auf der Sonnenseite. Weises Fleisch. Trägt bald. Schöner Baum. Schätzbar im Garten. Oft eßbar vom Baum.

23. Englischer Costardapfel. Backapfel. *Gr.* October. — Am besten für die Küche.

24. (*) Früher Rosencalville. *M.* Octbr. Als Zwerg am besten. Wächst stark.

II. Schlotterapfel (*).

25. (†) Gelber englischer Königsapfel. Pomme royale d'Angleterre.

(*) Unter der ganzen Familie der wahren Schlotteräpfel giebt es kein wahres Tafelobst. Sie gefallen

Gr. W. Lang, sehr tragbar. Großer Baum. Nicht gewürzhaft.

26. (†) Türkencalville. *Gr.* W. Küchenobst.

27. Gelbe gestreifte Schaafsnase. *Gr.* W. Lang. Küchenobst. Der Baum wird sehr groß.

28. (*) Weißer Sommergewürzapfel. Vroege Kruid Appel. *M.* Aug. Sept. Ganz gelb, etwas länglich. Schönes weißes Fleisch, bald und sehr tragbar. Weinsäuerlich Zw. auf *Wildt.*

29. Rothe Winterschafsnase. Blosses Küchenobst.

30. (†) Alantapfel *M.* H. W. — Lang, weiches Fleisch, angenehm von Geschmack. Feines röthliches schön punctirtes Holz.

31. (†) Herbstglockenapfel. *M.* Viel ähnliches mit No. 30. Eben so gut.

---

nur, und vorzüglich dem Landmann, durch ihre Größe. Die allermeisten haben blos einen weinsauren Geschmack. Der Wein davon ist schwach, und hält sich nicht, aus Mangel an Zuckerstoff.

32. Weiße Sommerschafsnase. Sehr ähnlich mit No. 28. Etwas größer aber schlechter.

33. Rothfeder. Rouget. *M.* Weiches Fleisch. Für die Küche.

34. Bunter Langhans. *M.* H. Angenehmes markichtes Fleisch.

35. Bouteillenapfel. *M.* W. Lang walzenförmig, dunkelroth. Küchenobst.

36. Großer rother Rasselapfel *Gr.* W. Stark roth gestreift. Sonst wie No. 27.

37. (†) Sterncalville. *Gr.* W. Etwas grobes Fleisch. Geschmack süß weinsäuerlich.

38. (†) Schlotterapfel van der Flees. *M.* Sept. Weiches Fleich. Für die Küche.

39. (†) Pallasapfel. *Gr.* W. Recht haltbar, fast walzenförmig. Der Baum wächst stark. Eine gute öconomische Frucht.

40. (†) Winterpostoph. Postophe d'hiver. *M.* W. Rund und bluthroth.

Trägt sehr bald und viel. Baum nicht groß. Mit Vorstorfer gar keine Aehnlichkeit, den nur die Unwissenheit als Postophe französirte.

41. Markgraf. *Gr.* W. Gelb, etwas röthlich. Größe sein Verdienst.

42. (*) Papageiapfel. *Gr.* W. Hat blaßgrüne Bandstreifen auf gelbem Grund. Auch die Sommertriebe oft hellroth gestreift. Weinsäuerlich.

43. (†) Horset's Schlotterapfel. *M.* W. Angenehm von Geschmack. Schätzbar für Oekonomie.

44. (†) Berliener Schafsnase. *M.* W. Wie No. 43.

45. (†) Russet aus Norfolk. *M.* W. Küchenfrucht.

46. (†) Münchhausen's gestreifter Glockenapfel. *Gr.* H. Schätzbar in der Oeconomie.

III. Gulderlinge. Bastardcalville. (*)

47. (*) Gelber Gulderling. Fyne Gulling. *M.* W. Zw. Wildl. Wächst langsam mit vielem feinem Holz. Trägt bald und reichlich.

48. (*) Süßer Holaart. Zimmtapfel. Zoete Holaart. Kancel Zoete. *M.* W. Goldgelbe schöne Frucht, Form und Größe fast wie No. 4. Schöner gesunder Baum. Tragbar. Einer der besten Süßäpfel. — Alle Süßäpfel geben scharfen Essig.

49. Süßer Gulderling. Schlechter als No. 48.

50. (*) Gelber Wintercarthäuser. *Gr.* Großer Baum. Sehr schätzbar zu jedem Gebrauch. Verdient allgemeine Anpflanzung.

(*) Die Gulderlinge, ursprünglich aus Holland abstammend, gehören unter die vorzüglichen Obstsorten in jeder Art von Anpflanzung, und zieren Tafel, Keller und Küche. Ihre Vermehrung ist sehr zu empfehlen.

51. (*) Rother Gulderling. — Englischer Wintercalville. *M.* W. Trägt sehr früh und viel, welkt gerne (a). Viel Aeste die gerne hängen.

52. (*) Gelber englischer Gulderling. Goldgulderling. *M.* W. Eine schätzbare Frucht in gebautem Boden, den alle Gulderlinge erfordern.

53. Citronatapfel. Ganz wie No. 47.

54. (*) Weißer italienischer Wintercalville. Sehr ähnlich mit No. 50. Nicht so gut.

55. (†) Quittenförmiger Gulderling. *M.* *W.* Säuerlich.

56. (†) Augustiner, rother. *M.* W. Verdient fortgepflanzt zu werden.

57 (**) Großer edler Prinzessinapfel. Princesse noble. *M.* W. Zw.

(a) Ueber das Welken der Obstsorten entscheidet das Clima oft sehr viel. Manche Sorten welken überall, andere wieder nicht. Frühes Abpflücken ist nebenbei eine Hauptursache.

Wildl. — Wächst langsam, trägt bald und viel. Nur in Gärten vortreffliche Frucht.

58. (*) **Rother gestreifter Anisapfel.** *M. W.* Schlecht von Wuchs und langsam. Sehr gut.

59. (†) **Langer grüner Gulderling.** M. W. Mehr für die Oeconomie.

60. (*) **Königsapfel von Jersey.** Rojal Jersey. *M.* W. Schöne gelbe Frucht. Schöner Baum. Schätzbar.

IV. Rosenäpfel (*).

61. (*) **Rother Winterkronenapfel.** Rode Kroons-Appel. Rode Augt. Tulp Kroons. *Kl.* W. Zw. Wild. Wächst

---

(*) Die Klasse der Rosenäpfel enthält 63. viele feine Tafelobstsorten, und sind in Herrschaftlichen Anlagen, was davon die Sommersorten betrifft, nicht zu entbehren. Alle sind nur für Tafel und Küche. In Privatgärten pflanze man wenige, in öconomischen Anlagen noch wenigere, besser keine. — Zu Hochstämmen wähle man No. 73. 74. 81. 88. 93, als frühes Tafelobst. In kleinen Anlagen hat man

nicht stark mit feinem Holz. Gelbes Fleisch. Ein Liebling der Holländer. Bleibt hochstämmig viel kleiner als Borstorfer.

62 (*) Marmorirte Rosette. *Kl.* H. Feines Holz, nicht groß.

62. Seidenapfel. *Kl.* Aug. Bald mehlicht.

63. Rother Strichapfel. Passe pomme rouge. *Kl.* Acq. Jul. Wie No. 62. Zw. Wildl.

64. (*) Rother Herbststrichapfel. Passe pomme rouge d'autonne, *Kl.* Aug. Sept. Zw. Wildl. NB. 62. 63. 64. taugen nichts zu Hochstämmen.

65. (*) Rother Winterraubenapfel. Pigeon rouge. *Kl.* Zw. Wildl.

66. (*) Rother Herbsttaubenapfel. *Kl.* zu klein auf Hochstamm.

---

an einigen Pyramiden genug. — Die kleinen Sorten werden auf Hochstämmen oft kaum einer welschen Nuß groß. — Wer die ganze Klasse dieser Früchte kennen will, muß im System nachsehen. Hier sind nur die vorzüglichsten angeführt.

67. (*) Edler Prinzessinapfel. *Kl.* H. Wildt. Zw. Feines Holz. Bleibt klein.

68. Grüner Herbstblumensüßer. *M* H. Ein zimmtartiger Süßapfel. No. 48 viel besser.

69. (*) Königlicher Täubling. Pigeonnet royale. *Kl.* W. Zw. Wildl. Kleiner Baum. In Gärten.

70. (*) Gestreifter Violette. Pomme violette. *Kl.* *W.* Der Baum nicht groß. Trägt wenig.

71. (*) Veilchenapfel. Kl. Aug. Zw. Wildl. Bald vorbei.

72. (*) Florentiner. St. Florent. Caillot rost. *M.* H. Einer von den guten.

73. (*) Sommerkönig. *M.* Aug. Recht gut.

74. (*) Tulpenapfel. *M.* Aug. Schön und gut.

75. (†) Rother Sommerrosenapfel. *M.* Sept.

76. (†) Rother Polsterapfel. *M.* W. Für die Küche.

77. (*) Parfumirter Winterrosenapfel. *M.* W. Schöne Frucht

78. Gestreifter Sommerconsinotte. *M.* Sept. Nicht so gut als No. 72. 73. 74.

79. (†) Großer böhmischer Sommerrosenapfel. *M.* Aug. Wie 78.

80. (*) Rother Markapfel. *M.* H. W. Recht gut.

81. (*) Gestreifter Sommerzimmtapfel. *Kl.* Aug. Sehr gut. Wie ein kleiner Bohnapfel. Schöner Baum.

82. Revalischer Birnapfel. *Aug.* *M.*

83. Astrakanischer Sommerapfel. Cicat. *Kl.* Jul.

84. Grüner Liefländer Sommerapfel. Jul. Aug. *Kl.*

Anmerk. Schon im Heft VIII meines Obstsystems sagte ich S. 76, »daß es wohl Niemand einfallen würde, diese Aepfel hochstämmig zu ziehen.« — An

einer Pyramide für alle drei hätte man schon genug. — Sie gehören zu den geringsten der Rosenäpfel, und bei mir cicadirte noch keiner, wodurch sie auch nicht besser würden. Viel Lärmen um Nichts (*).

85. (†) Rother Liebesapfel. *M.* Oct. Gut.

86. (†) Kleiner Favorit. H. Ein schönes Süßäpfelchen, ganz roth.

87. (†) Rother böhmischer Jungfernapfel *M.* H. Gut.

88. (*) Weißer Sommertaubenapfel. *Kl.* Recht gut.

89. Rosenfarbiger gestr. Herbstcusinot. *M.* Angenehm, doch nur für die Küche.

90. (*) Weißer gerippter Herbsttäubling. *M.* Schöne, wohlschmeckende Frucht.

(*) Ich habe kürzlich einige dieser Aepfelsorten erhalten, die von Moskau kommen und aus Persien, dem wahren Vaterland der Transparenten, herstammen sollen.

91. (*) Bentleber Rosenapfel. *M.* W. Verdient starck fortgepflanzt zu werden.

92. (†) Weißer Sommerstrichapfel. *Kl.* Aug. Bald melbig.

93. (*) Weißer italienischer Rosmarinapfel. Mela de Rorismarino. *M.* W. Recht gut. Sehr tragbar. Wird nicht groß.

94. (*) Gestreifter Winteragatapfel. *Kl.* Recht gut. Feines röthliches Holz.

95. (†) Rother Apollo. *M.* W. Gut und schön.

96. Braunschweiger Milchapfel. *M.* Aug. Sehr schön.

97. Sommerpfirschenapfel. Sept. *M.*

98. Weißer Herbsttaffentapfel. Sept. *M.* Schön. Alle 3 sind Gevattern von No. 28.

99. (†) Reynold's König George-Apfel. M. W. Eine schöne Frucht. Oeconomie.

100. (*) Rother Wiener Sommerapfel. M. Sept. Sehr gut. Trägt gerne.

101. (†) Polnischer Moronki. *Gr.* *H.* Recht gut.

102. (*) Weißer englischer Gewürzapfel. Spice Apple. *M.* W. Recht gut. Trägt viel.

103. (*) Purpurrother Winteragatapfel. Engelsche Aagt. Lekkerbeetje. *Kl.* W. Baum nicht groß. Naher Verwandter von Nr. 61. Sehr fruchtbar wie alle Agate.

104. (*) Englischer scharlachrother Sommmerpepping. Scarlet Pippin. *M.* Sehr schön. Recht gut.

105. Schwäbischer Rosenapfel. *Kl.* H. Gut.

106. Weißer englischer Carolin. *M.* H. Küche.

107. (†) Gelderscher Kronapfel. *Kl.* W. Oeconomie, sehr gut.

108. (**) Mayers weißer Wintertaubenapfel. *M.* W. Baum nicht groß. Trägt gern. Vortrefflich.

109. (†) Virginischer Sommerrosenapfel. *M.* Sept. Schöne, gute

Frucht für die Küche. Sehr großes Blatt.

110. (*) Großer gestreifter Wintertäubling. *M.* Recht gut.

111. (*) Calvillartiger Winterrosenapfel. *M.* H. W. Sehr gut.

V. Ramburäpfel (*).

112. (†) Lothringer Rambur. Rambour franc. H. Hat rothe Streifen.

113. Grüner Kaiserapfel. Imperiale. W. Trägt bald und sehr viel. Empfehlungswerth.

114. (†) Langdauernder rother Hartapfel. 1½ Jahr haltbar ist sein Werth. Grobes Fleisch.

115. (†) Rother Sommerrambur. Rambour rouge d'Eté. Recht gut. Große Bäume. Sept.

116. Belvedere. Stark gestreift. W.

(*) In Privatgärten gehören gar keine Ramburäpfel, so sehr alle durch ihre Größe reitzen. In öconomischen Anlagen müssen sie gegen Sturm gesichert seyn.

117. Rother Cardinal. Nahe mit Nr. 115. verwandt. Kein schöner Baum. Sept.

118. Großer Rambur. Pfundapfel. Giebt nur leichten Wein. Sehr großer Baum.

119. Winterrambur. Grün. Sauer. H.

120. (†) Großer Schmantapfel. W. Empfiehlt sich.

121. (†) Grüner Käßapfel. W. Langsamer Wuchs. Gewürzhaftes festes Fleisch.

122. Violetter Cardinal. W. Sperrhafter Wuchs. Rosenartig von Geschmack, wie alle Cardinäle.

123. (*) Turpecardinal. W. Baum nicht groß. Trägt sehr voll. Recht gut.

124. Brauner Sommerkäßapfel. Küche.

125. (†) Englischer Prahlrambur. Glory of the West. H. Angenehme Frucht. Trägt bald und viel.

126. (†) Bunter Prager. H. Im Wuchs etwas langsam. Recht gut und schön.

VI. Reinetten (*).

a) Einfarbige.

127. (*) Große englische Reinette. W. Eine prachtvolle Frucht. Baum groß, schön, früh und sehr tragbar. Weinsäuer-lich. Sehr weißes Fleisch. Welkt nicht.

128. (**) Reinette von Breda. *M.* W. Der Baum nicht sehr groß, gesund, ungemein tragbar. 15 Kerne. Eine herr-liche Frucht. Hält sich lange. Welkt nicht.

129. (*) Aechte weiße französische

(*) Die Reinetten sind nebst einigen Calvillen doch ohnstreitig wie ihr Name sagt, die Könige unter den Aepfeln. Aus dieser Klasse muß die Basis je-der Obstanpflanzung bestehen. Nur in großen An-lagen finden die öconomischen Früchte, so wie in Feldern und an Strasen ihre Stelle, theils wegen der Gesundheit, Stärke und dem reichlichen Er-trag ihrer Bäume, da z. B. ein rother Stetti-ner im Ertrag wohl drei Reinettenbäume über-trifft, theils aber auch weil der Landmann wein-säuerliches Obst liebt, und frühes Abpflücken besser vertragen als die Reinetten, die dieses, ohne zu welken, oft gar nicht dulden, auch ihre Güte nicht erreichen.

Reinette. *M.* W. Welkt nicht. Sehr fruchtbar, schöne Frucht.

130. (**) Französische Edelreinette. Reinette franche. *M.* Bis in Sommer. Trägt bald und viel. Giebt herrlichen Wein. Eine der Hauptreinetten.

131. (*) Königliche Reinette. Wie Nr. 130. welkt aber.

132. (**) Calvillartige Reinette. *Kl.* W. Baum nicht groß. Zuckerhaft, vortrefflich.

133. (**) Weiberreinette. Madame. *Gr.* W. Platt, zuckerhaft. Ausgesucht gut. Welkt etwas. Baum sehr tragbar.

134. (*) Lothringer grüne Reinette. Wahre Reinette von Canada. Groß, hellgrün, sehr haltbar, oft 1½ Jahr. Feine Weinsäure. Baum ansehnlich groß, sehr tragbar.

135. (*) Harlemer Reinette. *Gr.* W. Haltbar, festes Fleisch. Welkt nicht. Vortrefflich.

136. (**) Englischer Goldpepping. *Kl.* W. Köstliche Frucht. Welkt. Baum klein, äußerst tragbar. Muß spat vom Baum. Kühles Winterlager.

137. (*) Reinette von Sorgvliet. *Gr.* W. Vortrefflich.

138. (†) Goldzeugapfel. Drap d'or. *M.* W. Gränzt an die Süßäpfel. Mehr für die Küche.

139. (*) Champagner Reinette. — Loskrieger Christ. *M.* W. Platt. Weinsäuerlich. Äußerst tragbar, schöner hochwachsender Baum. Bis in Sommer.

140. (*) Punctirte Reinette. *Kl.* W. Sehr gut, kleiner Baum.

141. (*) Zitronenreinette. *M.* W. Weinsäuerlich. Kleiner Baum.

142. (†) Gelbe Sommerreinette. *Kl.* Sept. Weinsäuerlich. Welkt.

143. (*) Reinette von Normandie. Fast wie Borstorfer. W. Sehr gut.

144. (†) Marzipanreinette. H. *M.* Fettig, stark riechend. Welkt. Markicht.

145. (*) Zwergreinette. Pommier nain. Wie 129. Auf dem stärksten Wildling doch Zwerg. Trägt spat.

146. (†) Kleine Jungfernreinette. *M.* W. Weinsäuerlich. Trägt gern.

147. (†) Charakterreinette. Drap d'or der Franzosen. Character of drap d'or. *M* W. Gut, welkt aber stark bei uns.

148. (**) Non Pareil. Grüne Reinette. System Heft V. *Kl.* W. Baum nicht groß, schlankes Holz. Eine herrliche Frucht. Welkt etwas. Früh und sehr tragbar. In England der Liebling.

149. (†) Reinette von Lüneville. Zwei Jahr dauernde Reinette. Groß wie Borstorfer. Die Dauer soll ihren Werth machen. Fleisch nichts erhabenes.

150. (**) Gelbe Zuckerreinette. *Kl.* W. Kleiner Baum. Herrlich von Geschmack.

151. (†) Rothgefleckte Markreinette. *M.* W. Baum nicht groß. Fleisch nicht ganz fein.

152. (†) Grüner spanischer Pepping. *Kl.* W. Säuerlich.

153. (*) Weiße Wachsreinette. *M.* W. Baum groß, viel feines Holz. Angenehme Frucht. Weiches Fleisch.

154. (†) Spillingsreinette. *M.* H. Weinsäuerlich.

155. (*) Wahre weiße Herbstreinette. *M.* Baum groß, viel Holz, tragbar. Schätzbare Frucht.

156. (*) Goldgelbe Sommerreinette. *M* Sept. Oct. Baum nicht groß, schlankes Holz. Sehr gute zuckerartige Frucht. Markicht.

157. (*) Pepping von Norvington. Sehr Kl. W. Nur Zwerg auf Wildl. Festes Fleisch.

158. (*) Scheibenreinette. *M.* W. Schöne, sehr gute Frucht. Weiches Fleisch.

159. (*) Rothe gestreifte Gewürzreinette. *Kl.* W. Baum nicht groß, zärtlich. Gute Frucht.

160. (**) Röthliche Reinette. Rousse. *M.* W. Baum nicht sehr groß, starke Aeste, bald und sehr tragbar. Vortreffliche Frucht zu allem.

161. (*) Königin Sophiens Apfel. Winter gueen. Groß wie Borstorfer. Baum nicht groß. Sehr tragbar. Gute Frucht. Hartes Fleisch.

162. (*) Weiße portugiesische Reinette. *M.* W. Baum wächst stark, gesund. Eine zu allem Gebrauch schätzbare Reinette. Markicht.

163. (*) Weiße antillische Winterreinette. *M.* Lebhafter Wuchs, sehr fruchtbar. — Fleisch fein von vortrefflichem Geschmack. Schätzbar für jeden Gebrauch. Nahe Anverwandte sind Nr. 133. 162. 176.

164. (*) Gelber englischer Winter-

pepping. *M.* Bis im Sommer. — Lebhafter Wuchs. Fruchtbar. Kraftvolles Fleisch. Zu allem brauchbar.

165. (*) Honigreinette. *M.* Dec. Baum wächst lebhaft, stark und ungemein fruchtbar. Oft im 4. 6. Jahr in der Baumschule. Festes Fleisch. Zuckergeschmack.

166. (**) Glanzreinette. Ein Tyroler. Wie ein starker Borstorfer. Dec. Lebhafter Wuchs. Fleisch schneeweiß, fest, weinhafter Zuckergeschmack. Schätzbar zu jedem Gebrauch.

167. (†) Grüner englischer Pepping. *Kl.* Nov. Nur für die Oeconomie geeignet.

168. (*) Spencer's Pepping. Kleiner als Borstorfer. Dec. bis zum Sommer. — Baum nicht groß, feines Holz. Fleisch fest, sehr saftvoll, dem Borstorfer etwas ähnlichen Geschmack. Für Hochstämme zu klein.

169. (*) Frühe Gold-Parmäne. *M.*

H. Baum von lebhaftem Wuchs, fruchtbar. Weißgelbliches, feines, saftvolles, vortreffliches Fleisch. Schade, daß sie welkt.

170. (*) Reinette von Clareval. Wie Nr. 130. Ansehnlich großer Baum. Sehr fruchtbar. Haltbar, von Geschmack geringer als Nr. 130. — Zu jedem Gebrauch wie diese.

171. (*) Englische grüne Nordreinette. *M.* W. Baum von starkem Wuchs. Fruchtbar Fleisch, saftvoll, süß weinartig. Besonders nur für die Oeconomie, da das Fleisch etwas hülsig ist.

172. (*) Mascon's harte gelbe Glasreinette. *M.* Dec. bis zum künftigen Herbst. — Baum groß, viel feines Holz wie Borstorfer. Sehr tragbar. Fleisch sehr fest, abknackend, saftvoll. Geschmack erfrischend, weinhaft. Schätzbare Frucht zu jeder Verwendung.

173. (*) Kleine Gochse Reinette. Wie

Borstorfer. W. — Baum nicht groß. Fleisch fest, sehr fein, angenehm, kraftvoll. Welkt.

174. (*) Pariser Ramburreinette. *Gr.* W. Baum groß. Starke Aeste. Fruchtbar. Sehr gute Frucht. Etwas gröbliches Fleisch. Süßer Weingeschmack.

175. (*) Hughes's neuer Goldpepping. *Kl.* W. Zw. Wildl. etwas größer als engl. Goldpepping. Fast eben so schätzbar. Kleiner Baum.

176. (*) Weiße normännische Weinreinette. *M.* H. W. Baum wächst lebhaft. Tragbar. Herzhafter süß weinsäuerlicher Geschmack. Sehr gute Frucht.

177. (**) Quittenreinette. *Kl.* W. Größer als Borstorfer. Baum nicht groß. Feines Holz. Sehr feines, kraftvolles, gewürzhaftes, festes Fleisch. — Noch nicht beschrieben.

b) Rothe.

178. (†) Kleiner brabanter Belle-

fleur. Wie Borstorfer. W. Eine gute Frucht, besonders zu Wein.

179. (*) Langton's Sonder Gleichen. Non Such. *Kl.* H. Baum von lebhaftem Wuchs. Fruchtbar. Feines, markichtes, süßweinsäuerliches Fleisch.

180. (**) Lange rothgestreifte grüne Reinette. *Kl.* W. Diese herrliche Frucht ist sehr verbreitet, kommt unter mancherlei Namen vor. In England Winterparmain. In Holland als Pepping. Im T. Obstgärtner von mir, und noch einmal als getüpfelte Reinette. — Eine wahrhaft schätzbare Frucht zu jedem Gebrauch, sehr tragbar und besonders kenntlich am kleinen, hellgrünen, glänzenden Laub. Ihre hohe Güte gewinnt sie erst im Januar oder Februar. Kann nicht genug verbreitet werden. Baum gesund, schön, geht kugelförmig in die Höhe.

181. (†) Weilburger. Wie Borstorfer.

W. Trägt erst spat wie dieser. Recht gute Frucht von festem Fleisch.

182. (*) Rother Borstorfer. *Kl.* W. Baum nicht groß. Viel Holz. Eine recht gute Frucht.

183. Weißer Pepping. *Kl.* W. nicht gewürzhaft.

184. (**) Edler Winterborstorfer. Stolz der Deutschen. Schade, daß er so spät erst zu tragen anfängt. Wer könnte ihn zu viel pflanzen? Aber nie Zwerg. Verträgt kein Messer.

185. (**) Herbstborstorfer. Wenig Röthe oder keine. Zeitigt 4 Wochen früher.

186. (**) Marmorirter Sommerpepping. *Kl.* Zw. Wildl. Größe wie Borstorfer. Baum nicht groß, kleines Laub, äußerst tragbar. Die oft etwas düstere Schale scheint wie etwas glasartig zu seyn. Sehr saftvolles, zartes, vortreffliches Fleisch. — Am besten Zwerg

und nur in Gärten. Eßbar im [illegible]ber, oft Ende September.

187. (*) Englische Birnreinette. Pear Renet. *Kl.* W. Zw. Wildl. — Baum nicht groß, feines Holz. Fruchtbar. Vortrefflich. Erfordert gebauten Gartenboden.

188. (**) Muscatenreinette. *M.* H. W. Zw. Wildl. Baum nicht groß, viel feines Holz, von ganz ungemeiner Fruchtbarkeit, oft schon im dritten Jahr. — Ewig Schade, daß der Baum leicht krebsig wird. Eine köstliche Frucht bis in Sommer. Welkt nicht. Erfordert gebauten Boden. Heißt in England zehen Schilling Apfel.

189. (*) Rothe Parmainreinette. *M.* W. Baum nicht groß. Gute Frucht, welkt stark.

190. (†) Langer Bellefleur. *M.* W. Großer Baum. Gehört zu den süßen, fenchelartigen Aepfeln.

191. (†) Gestreifter Fenchelapfel. *Kl.* W. Zw. Wildl. Kleiner Baum, feines Holz. Süß. Nur Zwerg.

192. (*) Rosenpepping. *Kl* W. Zw. Wildl. Baum klein. Festes Fleisch.

193. (*) Borstorferreinette. *Kl.* W. Wie ein starker Borstorfer. Baum nicht groß, fruchtbar. Fleisch fest. Sehr gute Frucht. Haltbar. Wein!

194. (*) Rothe Herbstreinette. *Kl.* Oct. Ansehnlicher Baum, fruchtbar. Anlockende Frucht von lieblichem Geschmack.

195 (†) Forellenreinette. Stärker als Borstorfer, oft *M.* Baum wächst langsam. Schöne Frucht, doch mehr für Oeconomie. Welkt.

196. (*) Silberpepping, wahrer englischer. *Kl.* H. Eine gute, zarte Frucht.

197. (†) Hochzeitsreinette. *Kl.* W. Oeconomie.

198. (*) Rosmarinreinette. *M.* H. W. Baum nicht groß. Düstere Frucht, gerne

stippicht

stippicht im Fleisch. Mehr für die Oeco-
nomie.

199. (†) Zwiebelborfer. In Holland Kantjes-Zicppel, Kantjes Appel. *Kl.* *M.* W. Fast so gut als Vorstorfer. Große mit der Zeit äußerst tragbare Bäume. Haltbarer als sein Oheim. Wein! Welken!

200. (*) Gestreifte Sommerparmaine. Drue Summer Pearmain. *Kl.* Sept. Baum nicht groß, feines Holz, fruchtbar. Lockeres, markichtes Fleisch, zuckerhaft. Sehr gute Sommerfrucht. Nur in Gärten. Am besteu Zwerg.

201. (*) Gestreifter böhmischer Vorstorfer. *Kl.* W. bis in Sommer. Wächst langsam, feines Holz. Schätzbare Frucht zu allem Gebrauch. Nur hochstämmig ins Freie.

202. (*) Rothe Bastardreinette. *M.* W. Baum sehr fruchtbar, lebhaft, gesund. Fleisch markicht, sehr angenehm. Verdient alle Anpflanzung.

203. (*) Rothe gestreifte Sommer-reinette. *Kl. M.* Sept. Oct. Baum nicht groß, feines Holz, fruchtbar. Angenehmes, aber sehr bald stippig und saftlos - melbich — werdendes Fleisch.

204. (*) Gelbe gestreifte Sommer-parmain. Golden Summer Pearmain. *Kl.* August. Baum nicht groß, sehr fruchtbar. Von süßem Zimmtgeschmack.

205. (*) Platte Granatreinette. M. W. Wie rother Stettiner.

206. (*) Englische scharlachrothe Parmäne. Scarlet Pearmain. *M.* Sept. Oct. Baum lebhaft, fruchtbar. Anlockende, schmackhafte Frucht. Nicht ins Freie.

207. (†) Gestreifter Capendü. *Kl.* W. Baum klein. Nur Zwerg. Mehr für die Küche. Fast süß.

208. (†) Grumkower Wachspepping. *Kl.* W. Kleiner Baum. Nur Zwerg.

209. Kleiner süßer Kurzstiel. *Kl.* W. Bloßer Süßapfel.

210. (*) Rother holländischer Bellefleur. *M.* W. bis ins Frühjahr. Lebhafter, gesunder, fruchtbarer Baum. Fleisch fest. Schätzbare Frucht zu allem Gebrauch.

211. (*) Ribston's Pepping. *Kl.* W. Nov. Baum nicht groß, fruchtbar. Geschmack wie Muscatenreinette. Vortreffliche Frucht. Am besten Zwerg.

212. (*) Pomphelia's rothe Reinette. *M.* W. Lebhafter Baum, fruchtbar. Fleisch fest, kraftvoll. Recht schätzbar.

213. (*) Englische Büschelreinette. Cluster Apple. *M.* W. Baum nicht groß, sehr fruchtbar. Die Frucht hochroth. Fleisch fest. Oeconomie.

214. (*) Wheeler's Russet. *M.* W. Bloß Oeconomie.

215. (**) Kräuterreinette. *M.* W. Ansehnlich großer, schöner, fruchtbarer Baum. Oft ganz rothe Frucht. Fleisch fein, erhaben. Sehr schätzbar. Von Außen nicht anlockend.

216. (*) Englischer kleiner Steinpepping. Stone Pippin. Kleiner als Borstorfer. W. Baum nicht groß. Festes angenehmes, gewürzhaftes Fleisch.

217. (**) Barzeloner Parmäne. *M.* W. bis in Sommer. Noch nicht beschrieben. Aus London. Baum wächst schön und lebhaft. Fruchtbar. Halbe Seite roth verwachsen. Saftvolles, dem englischen Goldpepping ähnliches Fleisch. Vortreffliche Frucht zu jedem Gebrauch.

218. (**) Dietzer rothe Mandelreinette. *M.* Dec. bis zum Sommer. — Noch nicht beschrieben. Baum nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar. Fleisch fest, gewürzhaft, zuckerartig. Vortreffliche Frucht.

219. (*) Englische Königsparmäne. *M.* W. Baum wächst lebhaft. Ansehnlich groß, fruchtbar. Fleisch fest, kraftvoll, weinartig. Im Aeußern etwas ähnliches mit Nr. 180., jedoch größer. Recht gute Frucht.

220. (*) Englischer gestreifter Kurzstiel. Courtpendu Non Such. *M.* Oct. Baum nicht groß, ungemein fruchtbar. Schöne Frucht. Fleisch sehr saftvoll, angenehm weinsäuerlich. Nicht ins Freie.

221. Rothe süße Winterreinette. *Kl.* W. Reinsüß.

222. (**) Multhaupt's Carminreinette. *Kl.* wie Borstorfer. W. Zw. Wildl. Baum klein. Feines Holz. Fleisch sehr fein, von herrlichem Geschmack. Eine schätzbare Frucht. Für Hochstämme nicht wohl geeignet.

223. (*) Tyroler Pepping. *Kl.* W. Schöne Frucht. Paßt nur für Zwergbäume.

224. Süße Peppingsreinette. *Kl.* W. Süßapfel.

225. Grüner Winterborstorfer. *Kl.* Küchenfrucht.

c) Graue.

226. (*) Späte gelbe Reinette. *M.*

W. Langsamer Wuchs, fruchtbar, kein großer Baum. Recht gute Frucht, welk't aber im Winter.

227. (†) Gelbe Herbstreinette. *M.* Baum nicht groß. Welkt zu sehr.

228. (**) Aechte graue französische Reinette. Oft groß. W. Baum sehr fruchtbar, jährlich auch in ungünstigen Obstjahren. Wird groß. Eine recht vortreffliche Frucht. Bei Vielen der Liebling. Will guten nicht naßkalten Boden. Verdient in kleinen Obstanlagen eine Stelle. In großen öconomischen Anpflanzungen sollte sie den fünften Baumtheil des Ganzen ausmachen. Giebt viel und guten Wein. Ihr Muscatellergeschmack ist ihr eigen.

229. (*) Carpentin. *Kl.* W. Baum sehr groß, breite Krone, ungemein fruchtbar. Geschmack scharf weinsäuerlich. Hat viele Liebhaber. 1/5 von diesem Apfel, als Zusatz zu gemeinem leichtern Obst, erhebt den Wein sehr.

230. (†) Graue Herbstreinette. *M.* Nicht so kraftvoll im Geschmack wie Nr. 227. Gute Frucht.

231. (†) Saurer Raban. *Kl.* W. Großer Baum, trägt ungeheuer voll. Weinsauer.

232. Süße graue Reinette. *Kl.* W. Wahrer Süßapfel.

233. (*) Rother Fenchelapfel. *Kl.* W. Kleiner als Borstorfer. Ungemein zimmtartig süß, deshalb so beliebt in Frankreich. Welkt sehr. Kleiner Baum.

234. (*) Gelber Fenchelapfel. *Kl.* W. Zw. Wildl. Kleiner Baum, schlankes Holz. Der beste von den Fencheläpfeln.

235. (*) Grauer Fenchelapfel. *Kl.* W. Größer als beide vorhergehende. — Alle drei welken, und taugen nicht ins Freie. Am besten nur Zwerg.

236. (*) Grauer Kurzstiel. *M.* W. Mit Nr. 228 naheverwandt. Gute Frucht.

237. (*) Reinette von Damason.

Graue Reinette von Orleans. *M.* W. Baum ansehnlich groß. Fruchtbar. Geschmack ähnlich mit Nr. 228. Nicht so fein.

238. Kleine graue Birnreinette. Pomme Poire. *M.* W. Zimmtartig süß. Welkt sehr.

239. Süße gelbe Reinette. *M.* W. Süßapfel. Welkt.

240. (†) Goldartiger Fenchelapfel. W. Wie englischer Goldpepping. Süßapfel.

241. Graue Reinette von Montfort. *M.* W. Gute Frucht, aber welkt stark.

242. (†) Graue Osnabrücker Reinette. *Kl.* W. Starker Baum. Geschmack einschneidend weinsäuerlich wie Nr. 229.

243. (**) Englische Spitalsreinette. Sick house. Größer als Borstorfer. W. bis Frühjahr. — Baum mittelmäßig groß, sehr fruchtbar. Fleisch fein, fest, saftvoll, dem englischen Goldpepping

ähnlich. Vortreffliche Frucht zu allem Gebrauch.

244. (*) Leadington's grauer Pepping. *Kl.* W. Kein großer Baum. Feines schlankes Holz. Geschmack fast wie Nr. 243. Am besten Zwerg auf Wildling.

245. (**) Parter's grauer Pepping. *Kl.* W. Ansehnlich großer Baum. Recht fruchtbar. Trefflich von Geschmack, etwas ähnliches an Nr. 228. Zu allem Gebrauch.

246. (*) Früher englischer Gewürzpepping. *Kl.* Borstorfergröße. Von Außen nicht anlockend. Lebhafter, schöner Wuchs. Fruchtbar. Sehr gut von Geschmack.

247. (*) Graue portugiesische Reinette. *M.* W. Stark von Wuchs. Fruchtbar. Im Geschmack fast wie Nr. 228.

248. Reinette von Auvergne. *M.* W. Wächst nicht stark. Angenehmes Fleisch. Welkt sehr.

249. (*) Mennonisten Reinette. Größer als Borstorfer. W. Starker Baum, sehr fruchtbar. Fleisch fest, sehr fein, voll Saft, vortrefflich. Schätzbar zu jedem Gebrauch.

250. (*) Grauer flandrischer Pepping. *Kl.* W. Baum nicht groß. Fleisch fest, angenehm. Am besten nur Zwerg.

251. (*) Feldreinette. *Kl.* W. Aehnlich Nr. 244. Am besten Zwerg.

252. (**) Zimmtreinette. Vorstorfergröße. W. Bis ins Frühjahr. — Baum wächst zu einer schönen Krone. Ist sehr fruchtbar. Fleisch fest, kraftvoll, erhaben, zuckerartig weinhaft. Eine vortreffliche Frucht. Nichts Anlockendes von Außen, wie alle graue Reinetten. Vortrefflich zu allem Gebrauch.

253. (**) Walliser Limonenpepping. Welsh Lemon Pippin. Vorstorfergröße. W. — Baum ansehnlich groß. Sehr fruchtbar. Fleisch fest, sehr fein, Gold-

pepping=Geschmack. Eine für Alles brauchbare und vortreffliche Frucht (*).

(*) Anmerk. Gehört nicht zu den grauen, sondern zu den einfarbigen Reinetten.

254. (†) Gelber süßer Herbstpepping. Oct. Größe, Form und Farbe ganz wie englischer Goldpepping. Fast ganz süß. Sehr tragbar.

255. (**) Fränklin's Goldpepping. Fast Vorstorfergröße. W. Baum wächst stark. Sehr fruchtbar. Etwas größer als sein Ahnherr Nr. 138, und fast von der nämlichen Güte. Hat aber vor ihm den Vorzug, daß er sich viel länger hält, oft bis im May, und nicht welkt. Verdient allgemeine Anpflanzung.

256. (†) Gelbe Erfurter Sommerreinette. Vorstorfergröße. Oct. Lebhafter Wuchs. Angenehmes Fleisch. Eine gute Frucht.

257. (†) Küchenreinette. *M.* H. Baum wird nicht groß. Viel feines Holz. Frucht=

bar. Recht angenehme Frucht, die Anpflanzung verdient.

258. (†) Grüne Atlasreinette. *Gr.* W. Fast ganz wie Nr. 134. Aber weit geringer.

259. Feigenapfel ohne Blüthe. *Kl.* W. Kleiner Baum. Sehr selten Frucht. Nur Seltenheit ohne Werth.

Anmerk. Aus Versehen sind die Aepfelsorten Nr. 254. bis 258. hieher gekommen. Sie gehören zu den einfarbigen Reinetten, wo sie auch im System beschrieben sind.

d) Goldreinetten.

260. (**) Triumphreinette. Borstorfergröße. W. Schöner Baum, hohe Krone. Sehr fruchtbar. Fleisch sehr fein, voll Saft, delicat. Zu allem Gebrauch sehr schätzbar.

261. (*) Kleine Casseler Reinette. Größe von 260. W. Langsamer Wuchs. viel feines Holz. Trägt viel. Weißes, weinsäuerliches Fleisch. Welkt.

262. (**) Reinette von Orleans. *M.* *W.* Groß am Spalier. Schöner, stark wachsender, gesunder Baum. Hohe kugelförmige Krone. Sehr fruchtbar. Ausgesucht von Geschmack. Zu allem Gebrauch ganz vorzüglich.

263. (*) Französische Goldreinette. Kaum Borstorfergröße. *W.* Kleiner Baum, feines Holz, fruchtbar. Recht angenehm von Geschmack. Welkt oft sehr.

264. (*) Goldmohr. Fälschlich Holländische Goldreinette. Wie ein starker Borstorfer. *W.* Langsamer Wuchs. Feines Holz. Fruchtbar. Fleisch recht angenehm. Welkt.

265. (**) Große Casseler Reinette. Wahre holländische Goldreinette. Reinette van Hamstade? Starker, lebhafter Wuchs. Schöne, hohe kugelförmige Krone. Sehr oft ungemein tragbar, selbst in ungünstigen Jahren. Frucht

über mittelmäßig groß, schön, haltbar, von ausgesucht gutem Geschmack. Recht schätzbar für jeden Bedarf.

266. (**) Kronenreinette. *M.* W. Lebhafter Wuchs, am Laub kenntlich. Fruchtbar. Fleisch markicht, ausgesucht gut.

267. (**) Wahre Neujorker Reinette. *M.* W. Aus London. Baum ansehnlich groß, tragbar. Frucht stark roth, etwas undeutlich gestreift. Fleisch sehr fein, fest, erhaben, gewürzhaft. Sehr haltbar. Eine vortreffliche Frucht. In manchen Jahren hat sie keinen Rost, vielleicht auch in manchem Boden, dann eine rothe Reinette. Christ's Neujorker ist nichts als Nr. 262.

268. (**) Königlicher rother Kurzstiel. *M.* W. Sehr haltbar bis zum Sommer. Baum nicht groß, schöne, hohe, starkbelaubte Krone, dadurch sehr kenntlich. Wächst etwas langsam. Fleisch vortreff-

lich. Frucht platt, fast käßförmig. Eine recht schätzbare Frucht.

269. (†) Van der Laan's Goldreinette. *M.* W. Baum groß, breit gewölbte Krone, nicht sehr tragbar. — Fleisch süßweinsäuerlich.

270. (**) Englische Wintergoldparmäne. König der Peppings. King of the Pippins. *M.* W. Baum wächst stark, wird groß, schön, mit geschlossener, kugelförmiger, hoher Krone. Ungemein und frühzeitig fruchtbar. Frucht ungemein schön, haltbar bis zum Frühling, welkt nicht. Fleisch fein, fest, saftvoll, erhaben von Geschmack. Einer der besten bekannten Aepfel. Zwerg auf Wildling, schon im vierten Jahr tragbar. Kann nicht genug angepflanzt werden.

271. (**) Englische Granatreinette. *M.* W. Im äußern ähnlich an Nr. 262. Baum von recht starkem Wuchs mit hochgehender Krone. Fruchtbar. Fleisch fest,

abknackend, erhaben weinsäuerlich. Eine herrliche Frucht für jeden Wunsch.

272. (*) Rosenfarbiger Kurzstiel. Ansehnlich groß. W. Haltbar. Starker Wuchs mit vielem Holz. Frucht plattrund, fast wie Nr. 268, schön. Fleisch sehr saftvoll, markicht, von kraftvollem süßem Weingeschmack. Vortreffliche Frucht für jede Anpflanzung.

NB. Unter den Goldreinetten finden sich ganz vorzügliche, ja fast die besten der bekannten Obstsorten. Sollte ich sie in einer Stufenfolge nach ihrer Güte bestimmen, so würde ich sie so folgen lassen. Nr. 270. 262. 272. 265. 267. 266. 260. 268. 272. 269. 264. 263. 269.

VII. Streiflinge (*).

273. (†) Goldgelber Herbststreifling. *M.* Schöne anlockende Frucht. Nicht ins Freie.

274.

(*) Diese und die folgenden Classen enthalten das eigentliche rein öconomische Obst, wovon nicht wenige auch die Tafel zieren. Auch ihnen sollte man

274. (†) Aechter Winterstreifling. *M.* Eine gute Frucht. Giebt viel Wein.

275. (†) Langscheider. Klein wie Goldpepping. Gestreift. Trägt sehr voll. Welken. Wein.

276. (†) Vaterapfel ohne Kern. Sehr schöner Baum. Markartiges, sehr zartes Fleisch.

277. (†) Weißer Matapfel. *M.* W.

278. (†) Brauner Matapfel. Kohlapfel. Beide Sorten machen äußerst große Bäume, die große Erndten liefern. Zum rohen Genuß bei dem Landmann sehr beliebt, und sehr gut zu Wein. Sehr angebaut in der Wetterau, Pfalz und bei uns.

279. (†) Zehendheber. Fast groß. W. Sehr starker Baum. Gute Frucht.

---

die öffentlichen Anpflanzungen machen, und größtentheils den Landmann versorgen. Sie welken nicht, erlauben früheres Abpflücken, machen meistens große einträgliche Bäume, und leiden selten am Krebs. — Hier werden aus denen vielen im System beschriebenen, nur die vorzüglichsten ausgehoben.

280. (*) Weißer Sommerrabau. *Kl.* H. Aeußerst tragbar. Kleiner Baum. Sept. Oct. Nicht ins Freie.

281. (†) Brauner Winterapfel. Ragout. *M.* W. Baum flatterhaft. Sehr fruchtbar. Kraftvolles Fleisch.

282. (†) Französischer edler Prinzessinapfel. *M.* W. Recht gute Frucht. Baum nicht groß.

283. Kleiner Favorit. Schönes Süßäpfelchen. W.

284. (†) Prinzessinapfel. *M.* H. W. Sehr anlockend am Baum. Trägt viel.

285. (†) Kleiner Reutzerling. Goldpeppingsgröße. Trägt stark. Nicht anlockend. Festes gewürzhaftes Fleisch. Ist eigentlich eine rothe Reinette, ein Pepping. Schätzbar zum Welken und Wein.

286. (†) Großer rheinischer Bohnapfel. *M.* W. bis in den Juli. — Baum groß, ungemein schön hoch in die Luft treibend, auf Feldern sehr wichtig. Aeußerst

tragbar. Fleisch fest, angenehm. Giebt sehr haltbaren Wein. Kann nicht genug verbreitet werden.

287. (†) Kleiner rheinischer Bohnapfel. *Kl.* Trägt noch stärker, hält sich noch länger.

288. Wahrer birnförmiger Apfel. *Kl.* W. Fleisch angenehm. Am Stiel kleiner als am Kelch.

289. (†) Brustapfel. *Gr.* W. Sehr roth. Vorzüglich gut.

290. (†) Lütticher platter Winterstreifling. *M.* Festes Fleisch. Recht guter Apfel.

291. (†) Rother Specialapfel. *M.* W. Platt, stark gestreift. Recht gute Frucht.

292. Platter Baseler Streifling. *M.* H. Stark roth. Käßförmig. Fleisch etwas rosenroth, ziemlich grob.

293. (†) Rother drei Jahr dauernder Streifling. *M.* Die Haltbarkeit sein Verdienst.

294. (†) Gestreifter Rettigapfel. *M.* W. Schöner lebhafter Baum. Gute Frucht.

295. (†) Schaumburger Purpur-streifling. *Kl.* W. Schöner Baum. Angenehme gute Frucht.

296. (†) Mönchsapfel. *M.* W. Sehr gute Frucht.

297. (†) Großer gestreifter Kastanienapfel. *Gr.* W. Recht brauchbare Frucht. Großer Baum.

VIII. Spitzäpfel.

298. (†) Erndteapfel. *Kl.* H. Vortrefflich für die Küche.

299. Blutapfel. *M.* W. Haltbar. Recht brauchbar.

300. (†) Großer Winterfleiner. *M.* Schöner starker Baum. Schöne, schätzbare Frucht. Haltbar. Aller Anpflanzungwerth.

301. Confectapfel. *M.* H. Fettige Schale. Küche.

302. Ordensapfel. *M.* W. Gute Frucht.

303. (*) Königin Louisensapfel. Vor-

storker Größe. H. Schöne Frucht. Recht angenehmes Fleisch.

IX. Platte oder runde Aepfel.

304. (†) Grüner Fürstenapfel. Fast groß. W. Recht haltbar. Starker Baum, kenntlich am Laub. Fleisch fest, angenehme Weinsäure. Schätzbare Frucht zur allgemeinen Anpflanzung. Sehr fruchtbar.

305. (†) Pomeranzenapfel. *M.* W. Großer, schöner Baum, fruchtbar. Fleisch fest, reinettenartig. Zu allem recht brauchbar.

306. (†) Rother Stettiner. Fast groß. W. Dieser bekannte alte deutsche Apfel, vom größten Wuchs, haltbar, kann nicht genug für den Landmann verbreitet werden.

307. (†) Der Api. Ein bekanntes niedliches, angenehmes Winteräpfelchen zum rohen Genuß. Baum klein, trägt klettenvoll.

308. Wachsapfel. *Kl.* Angenehmer Apfel.

309. Rother Apfel von Sedan. Fast groß. W. Recht gut.

310. Grüner Apfel von Sedan. Ebenso.
311. (†) Drei Jahr dauernder Mutterapfel. Wie Borstorfer. Feines Fleisch.
312. Weißer holländischer Käßapfel. *M.* S. H. Angenehmer Apfel.
313. (†) Gelber Herbststettiner. Fast groß. Schöner großer Baum. Schöne gute Frucht.
314. Pastorapfel. *M.* W. Guter Apfel.
315. Deutscher Glaßapfel. *Gr.* W. Haltbar. Sehr großer Baum. Weinsauer.
316. (†) Fränkischer Königsapfel. *M.* W. Starker Baum. Zu allem brauchbar.
317. (†) Superintendentenapfel. *M.* W. Sehr gute Frucht.
818. Kleiner Herrenapfel. Wie Borstorfer. Sehr schön, fast ganz süß, zum Dämpfen mit der Schale herrlich.
319. (†) Winterzitronenapfel. *Gr.* W. Haltbar. Sehr großer Baum. Frucht so schön als gut.

320. (†) Blauschwanz. Dem Borstorfer sehr ähnlich. Gute Frucht.

321. (†) Schöner Marienapfel. *M. W.* Recht gut.

322. (†) Wahrer gelber Winterstettiner. *Gr. W.* Kann nicht genug angepflanzt werden.

323. (†) Gubner Warraschke. *M. W.* Recht gut.

324. (†) Lehman's Ungerapfel. *M. W.* Recht sehr gut.

NB. In dem von mir herausgegebenen System der Kernobstsorten, wovon bis jetzt 1816 von den Aepfeln zwölf Hefte erschienen sind, habe ich 560 Apfelsorten beschrieben. Wer also noch größere Mannichfaltigkeit für große Landesbaumschulen z. B. zu haben wünscht, oder die obigen Aepfelsorten nach Form, Größe, Farbe, Reifzeit und Vegetation des Baums genau will kennen lernen, so wie was andere Schriftsteller davon haben, findet dieses in dem System, welches fortgesetzt und noch manche neue Obstsorten beschreiben wird.

Von den Birnen.

Die Art der Erziehung, die Nutzbarkeit, vortheilhafte Verbreitung, und also gehörige Auswahl, so wie der Standort, als nasser, trockner, schwerer, leichter Boden u. s. w. machen die Anpflanzung der Birnen weit schwieriger, als die der Aepfel. — Ihre Verbreitung bei dem Landmann ist beinahe den Aepfeln entgegengesetzt, besonders in Beziehung auf ihn selbst, ohne daß der vortheilhafte Absatz der Früchte in nahe Städte zu berücksichtigen ist. Wie wenig ist dann demselben mit sehr frühen schnell passirenden Morschteig werdenden Birnen gedient? Wo hingegen dem nahen Bewohner an Städten alles einträglich ist, ja je früher die Frucht, destoweniger Concurrenz, desto vortheilhafter. — Ganz anders, wenn sie dem Landmann, dem Oeconomen selbst nützlich seyn sollen. Da passen im Julius, selbst vor Ende August reifende, schnell zu consu-

mirende Birnen schlecht. Für ihn hat diese Frucht zum Welken, zur Lattwerge und zum rohen Genuß nur Werth. — Diese drei Erfordernisse müssen sich bei den für ihn recht nutzbaren Sorten vereinigen. — Unnütz, also nachtheilig für ihn sind alle Sorten, die nicht recht gut hochstämmig gerathen, eigensinnig auf den Boden sind, Gartenland oder gar nur Zwergform erfordern. Diese Rücksichten werden um so wichtiger, je mehr man sich in hohen, kalten Gegenden befindet, oder dem Norden angehört. Welch elende Figur spielt da z. B. eine graue Herbstbutterbirne! Was in der Rheingegend hochstämmig herrlich gedeiht, kann an der Weichsel sehr elend gerathen! — Nicht so bei den Aepfeln. — Welch geringen, vielmehr fast keinen Werth haben ferner für ihn die Wintertafelbirnen, deren richtige Zeit zum Abpflücken, und besonders ihr sorgfältiges Aufbewahren berücksichtigt werden muß, so häufig hochstämmig mißrathen, oder in schlech

ten Jahren ungenießbare Früchte liefern. Ueberhaupt zieht der Landmann im Winter jeder Birne einen kraftvollen, weinsäuerlichen Apfel vor, so wohlschmeckend zu seinem Brod. -- September- und Octoberbirnen sind also die eigentlichen Birnsorten für den Landmann, so wie wahre Wintersorten vom November an bei den Aepfeln. Nur dann kann er welken, und mit seinen Zwetschen vortreffliche, gesunde und recht bereitet, sich viele Jahre haltbare Lattwerge bereiten. — Von Winterbirnen verbreite man unter ihm hochstämmig gerathende Kochbirnen, die selbst noch roh zu genießen und leicht aufzubewahren sind. — Dieses aus langer Erfahrung meine Ansicht, und auf die in dem folgenden Verzeichniß stets Rücksicht genommen wird; deshalb auch so viele, die ich nicht erziehe, nur an Liebhaber, die ihre Sortenkenntniß bereichern wollen, in Pfropfreißern abgegeben werden.

Für Privatgärten, in denen nur ausge-

suchtes Obst den Besitzer freuen soll, muß die Auswahl noch weit strenger seyn, und wahres Tafelobst spielt hier nur die einzige Rolle, so wie dieses bei uns schon meistens nur als Zwergobst seine Vollkommenheit erreicht. Ob nun aber diese Zwergbäume auf Wildling oder Quitten veredelt seyn müssen, das hängt von der Sorte und dem Boden ab. Das erstere steht im Verzeichniß, das zweite hingegen bestimmt der Anpflanzer. Birn auf Quitten erfordern durchaus einen mäßig feuchten, ja nicht nassen, aber tief gehenden, guten Gartenboden. Ist der Boden schwer, oder gar Sand, dann taugt keine Sorte auf Quitten. Der Baum kümmert, die Früchte werden steinicht. — In kaltem, nassem Boden gerathen keine Birnen. Die Früchte springen auf, bekommen Risse und ihr Geschmack ist fade. — Für Privatgärten als Zwergobst sind die ausgesuchtesten Sorten, wie bei den Aepfeln mit (**), bei den recht guten mit (*), und was nur bloß hoch-

stämmig wahren Werth hat, mit (†) bezeichnet. Ohne Zeichen wird nur in Pfropfreisern abgegeben, so wie natürlich die ersten beiden (**) und (*) auch hochstämmig erzogen werden, wenn das Gegentheil nicht dabei steht.

Tafelbirnen (*).

A. Mit butterhaft schmelzendem Fleisch.

1. (†) Große Sommerbergamotte. *Gr.* Aug. Sept. Muß bald verbraucht werden.
2. (*) Rothe Bergamotte. *M.* Sept. *Wildl.* Eine für den Landmann ausgesuchte Birne. Baum sehr groß, ungemein tragbar. Vortreffliche Frucht.
3. (**) Herbstbergamotte. *M.* Nov. Dec. Taugt nur allein als Spalier an eine Wand, was schon die ältesten fran-

---

(*) Anmerk. Ich nenne *M.* mittelmäßig groß bei Birnen, was 2 Zoll im Durchmesser hat. *Gr.* Groß, was $2^1/_2$ bis 3 Z. hat.

zösischen Pomologen sagten. Baum viel feines Holz, grindige Schale. Als Hochstamm verdient diese herrliche Frucht die Stelle nicht.

4. Kleine gelbe Sommerbergamotte. Aug. Sept. Gute Frucht.

5. (**) Die Crasanne. *Gr.* Nov. Dec. Baum groß, viel Holz. Sehr fruchtbar. Gesunder Wuchs. Geschmack weinsäuerlich süß, mußkatellerartig. Paßt deßhalb für den Landmann. Eine sehr beliebte Birne mit Recht. Wegen ihrem langen Stiel nannte sie ein Gärtner Rattenschwanz. (a)

6. (**) Schweizerbergamotte. Nov. Dec. *M. Wildl.* Noch empfindlicher wie Nr. 3. Eben so gut.

(a) Ich habe diese Crasanne mit gestreifter Frucht, fast wie Nr. 6. mit gelblichem Holz, und dann wieder die des *du Hamel's*, wo die Blätter weiß eingefaßt sind. Darf aber nur wenig Sonne haben, Nachmittags.

7. (**) Frühe Schweizerbergamotte. *Kl.* Sept. Besser auf Wildling. — Schöner, gesunder Baum. Herrliche Frucht, auch für den Landmann.
8. (**) Bergamotte von Soulers. *M.* Jan. Mart. Köstlich als Zwerg. Auch hochstämmig von schönem gesundem Wuchs. Eine unserer besten.
9. (*) Holländische Bergamotte. *Gr.* Mart. Erfordert Spalierwand, sonst fast Kochbirne. Fleisch etwas grob. Spätes Reifen ihr Werth.
10. (**) Weiße Herbstbutterbirne. Beurre blanc. *M.* Oct. Baum mittelmäßig groß, schön in die Luft, ungemein fruchtbar. Allgemein beliebt. Herrlich für den Landmann. In rauhen Gegenden wird die Schale voller schwarzer Flecken.
11. (**) Graue Dechantsbirne. *M.* Oct. Nov. Durchaus auf *Wildl.* — Schöner Baum, viel feines Holz, sehr fruchtbar. Fleisch ganz vortrefflich.

12. (**) Rothe Herbstbutterbirne. *Gr.* Oct. *Wildl.* Kraftvoller, gesunder, bald und vieltragender Baum. Fleisch etwas körnicht, delicat. Ganz für den Landmann geeignet.

13. (*) Lange weiße Dechantsbirne. *M.* Oct. Baum mittelmäßig groß, gesund. Wie Nr. 10., nur länglicher. Verschiedene Vegetation.

14. (**) Sommerdechantsbirne. *M.* Sept. Lebhafter Wuchs, sehr bald und ungemein fruchtbar. Nicht auf Quitte.

15. (**) Herbstbirne ohne Schale. *M.* Oct. Nov. Baum gesund, schön in die Luft, fast pyramidalisch, feines Holz. Recht fruchtbar. Vortreffliche Birne. Nur auf Wildling.

16. (*) Wildling von Motte. *Gr.* Nov. Kein großer Baum. Feines wie stachlichtes Holz. Ungemein fruchtbar. Speckartig süß.

17. (**) Wildling von Montigny.

Gr. W. Oct. Größer als Nr. 10. Schö-
ner, lebhafter Baum. Schöne Frucht,
zerfließend im Mund. Eine herrliche Frucht.

18. (*) Sommer-, besser Herbstam-
brette. *Kl.* Oct. *Wildl.* Ansehnlich
starker Baum. Wächst langsam. Unge-
mein fruchtbar. Sehr gute Frucht. Für
den Landmann ausgesucht.

19. (**) Jagdbirne. Leschasserie.
Kl. Nov. Dec. Nur auf Wildling. —
Baum nicht groß, viel feines Holz, geht
schön in die Luft. Ungemein tragbar.
Herrlich von Geschmack.

20. (*) Grüne Herbstzuckerbirne.
Sucre verd. *Kl.* Oct. Baum nicht groß
mit starkem Holz. Ausnehmend fruchtbar.
Zuckersüßes Fleisch. Herrlich auch zu
Lattwerge.

21. (**) Mannabirne. Colmar. *Gr.*
Febr. Mart. Zeitigt nach und nach, daß
man wohl 6 Wochen den Vorrath verspei-
sen kann. Ein großer Vortheil. — Kein
großer

großer Baum. Wuchs mit vielem, gerne hängendem Holz. Schale etwas grindig. Fruchtbar. Kostbare Frucht von eigener Süße.

NB. Die Früchte fallen gerne vor der Zeit vom Winde ab. Werden aber doch auf dem Lager recht gut.

22. (*) Gelbe Sommerrousselet. *Kl.* Sept. Dunkelbraune Sommertriebe. Sehr gute Frucht. Schnell taig.

23. (†) Langstielige Sommerrousselet. Frankfurter Birne. *Kl.* Aug. Sept. Ausgesucht zu Lattwerge.

24. Müskirte Sommerrousselet. Gute Frucht.

25. Sommerkönigen. *Gr.* Sept. Starker, schön in die Luft gehender Baum. Sehr tragbar. Etwas grobes, süßes Fleisch. Recht gute öconomische Frucht.

26. (*) Wildling von Caissoy. Größe einer welschen Nuß. Nov. Nur Zwerg auf Wildling, für Hochstämme zu klein. Recht fruchtbar. Geschmack wie Nr. 19.

27. (*) Lange grüne Herbstbirne. *M.* Oct. Schöner hoch in die Luft gehender Baum. Sehr fruchtbar. Fein rosenartig von Geschmack, ohne Erhabenheit.

28. Schweizerhose. Ganz wie Nr. 27. Nur gestreift. Gelbes Holz.

29. Markgräfin. *Gr.* Nov. Dec. Großer, starker, fruchtbarer Baum. Eine vortreffliche Birne.

30. (*) Lange grüne Winterbirne. *M.* bis im März. Lange nicht so gut als Nr. 27.

31. (**) Graue Herbstbutterbirne. Beurre gris. *Gr.* Oct. Nov. Diese vortreffliche, alte, bekannte Birne ist sehr eigensinnig auf ihren Stand, der durchaus nicht naß, noch schweres Land seyn darf. Das Holz wird sonst sehr grindig. Die Früchte bekommen Risse, taugen gar nichts. In ihrer Vollkommenheit eine köstliche Frucht. Sehr gut, und bessere Frucht auf Wildling.

32. (**) Normannische rothe Herbstbutterbirne. Rothgraue Herbstbutterbirne. *Gr.* Oct. Nov. Noch besser als Nr. 31.

33. (**) Winterdorn. *M.* Nov. Dec. Schöner, starker, gesunder Baum. Fruchtbar. Sehr eigensinnig auf Boden und Lage. Will warm und etwas feucht stehen. Dann eine herrliche Frucht.

34. (**) Markbirne. Savoureuse. Sehr ähnlich in allem an Nr. 33.

35. (**) Herrmannsbirne. St. Germain. *Gr.* Dec. Jan. Verträgt durchaus keinen nassen Boden. Der Baum wird groß, geht schön in die Luft, und ist ungemein fruchtbar und kenntlich. Am schönsten an freien Pyramiden. Eine so bekannte als hochgeschätzte Birne (a).

36. (**) Merlet's Herrmannsbirne.

(a) Man hat eine gestreifte mit gelbem Holz, deren Frucht schlechter ist und meistens aufspringt.

Gr. Oct. Nur auf Wildling. Sehr schätzbar.

37. (**) Dagobertusbirne. Große Winterambrette. *Gr.* Jan. Mart. Großer, gesunder, sehr fruchtbarer Baum. Frucht im Geschmack ähnlich an Nr. 21.

38. (*) Grüne langstielige Hirtenbirne. Musette d'hiver à longue queue. Sehr schöner Baum. Frucht sehr steinicht.

39. (*) Deutsche Muscatellerbirne. Recht groß als Zwerg, wie eine mittelmäßige Pfundbirne. Mart. Gesunder, lebhafter Baum, sehr fruchtbar. Zur Zeit ihrer Reife schätzbar.

40. Augustbirne. *Kl.* Gelbe, recht gute Frucht.

41. (**) Sparbirne. Epargne. Beau present. St. Samson. *Gr.* Aug. Ungemein starker Baum, häßlich zu Pyramiden. Fruchtbar. Die oft sehr lange Frucht ganz vortrefflich.

42. (**) Winterbutterbirne. Bezi

de Chaumonteh. *Gr.* Jan. Baum nicht groß, gerne hängende Aeste. Nur Zwerg, im Freien ihre wahre Vollkommenheit. Eine der besten.

43. (**) Virgouleuse. *Gr.* Dec. Freicher Wuchs. Eigensinnige Birne. Am Spalier mit viel Sonne springt sie auf. Am besten, wenn nicht hochstämmig, als freistehender Zwergbaum. In ihrer wahren Güte eine köstliche Frucht.

44. Gelbgraue Rosenbirne. *M.* Sept. Für Oeconomie recht brauchbar.

45. Kleine gelbe Mauckelbirne. Sehr klein. Aug. Stark müskirter Geschmack. Für den Markt.

46. Deutsche langstielige Weißbirne. *Kl.* Sept. Geschmack zu gewürzlos.

47. (**) Kleiner grüner Isambert. Form und Größe wie Nr. 27. Oct. Nov. Nur auf Wildl. Kleiner Baum, sehr tragbar. Frucht weit besser als Nr. 27.

48. (*) Punctirter Sommerdorn. Sept. Oct. Form und Größe fast wie Nr. 27. Sehr angenehme Frucht.

49. (*) Gute Graue. Schöne Gabriele in Holland. *M.* Sept. Baum stark mit weitläufigen Aesten. Recht fruchtbar. Sehr gute Frucht.

50. (*) Gelbe Sommerherrnbirne. Recht groß. Sept. Starker, gesunder Baum. Sehr fruchtbar. Recht angenehme Frucht. Vortrefflich für den Landmann.

51. (**) Englische Butterbirne. Fast klein. Sept. Schöner Wuchs. Vortreffliche Frucht.

52. (**) Englische Winterbutterbirne. *M.* Dec. lang, fast wie St. Germain. Schale fein, zimmtfarben. Vortreffliche Frucht. Ihre Zeitigung ist aber wohl zu merken. Noch nicht beschrieben.

53. (*) Frauenschenkel. Cuisse Madame. *Kl.* Aug. Schlecht auf Quitte.

Ansehnlich starker Baum; und setzt erst spät Frucht an. Sehr gute Birne.

54. Kleine französische Jungfernbirne. Demoiselle-Vigne. Kleiner als eine welsche Nuß, kenntlich an ihrem langen Stiel. Setzt spät Frucht an, die zu schnell taig wird, sonst sehr wohlschmeckend.

55. Große schöne Jungfernbirne. *M.* lang. Aug. Sept. Starker, sehr fruchtbarer Baum. Vortrefflich für den Landmann.

56. (**) Grüne Sommermagdalene. *Kl.* Jul. Aug. Baum nicht groß, sehr tragbar. Die fast runde Frucht muß nicht gelb werden. Eine der besten Frühbirnen.

57. (*) Sarasin. Apr. *Kl.* Baum nicht groß. Ihr wahrer Werth ist ihre spate Reife.

58. (**) Wahre Winterambrette. Etwas größer als eine welsche Nuß. Nov. Febr. Baum klein, hat Dornen, sehr fruchtbar. Am besten Zwerg auf Wildling, wo dann die Frucht größer wird.

59. (**) Forellenbirne. *M.* Oct Nov. Baum von lebhaftem Wuchs, braunrothen Sommertrieben, früh, jährlich und ausnehmend fruchtbar. Köstlicher Geschmack, hält sich in der Reife bei sechs Wochen! Eine der allerbesten Birnen. Zwerg auf Wildling sehr einträglich.

60. (*) Parfumirte Herbstbirne. Klein, fast wie Nr. 58. Der Baum mit wenigen Aesten fast senkrecht in die Luft. Fruchtbar. Oct. Vortreffliche Frucht. Zwerg besser auf Wildl.

61. (*) Tolsduyn's grüne Herbstzuckerbirne. *M.* Nov. Baum mittelmäßig groß, sehr fruchtbar. Eine sehr gute Frucht, die sich mehrere Wochen in ihrer Reife erhält.

62. (*) Grüne Hoyerswerder. *M.* Aug. Stark wachsender Baum, früh und ausnehmend fruchtbar. Die Frucht darf nicht gelb werden. Sehr gute Frucht.

63. (**) Rother Sommerdorn, An-

sehnlich große lange, schöne Frucht. Oct. Der Baum nicht groß. Recht fruchtbar. Fleisch sehr saftvoll, vortrefflich. Auf Quitten kümmert oft der Baum.

64. (*) Bergamotte von Bugi. *M.* Mart. Apr. Der Baum wächst lebhaft. Nur an Spalierwand eine Tafelfrucht.

65. (†) Du Hamel's königliche Muscatellerbirne. *Kl.* Sept. Lebhafter Wuchs, sehr fruchtbar. Geschmack erfrischend, weinsäuerlich. Herrlich für den Landmann und den Markt.

66. (*) Ter-Tolens Herbstzuckerbirne. *M.* Oct. Nov. — Großer Baum. Jährlich und über die Maßen fruchtbar. Büschelweiß beisammen. Geschmack vortrefflich.

67. (*) Graue runde Winterbergamotte. Fast groß. Febr. Apr. Schöner, ganz pyramidalisch in die Luft gehender Baum. Nur an Spalierwand schmelzend. Hochstämmig eine herrliche

Kochbirne. Sehr fruchtbar. Zwerg am besten auf Wildling.

68. (*) Ordensbirne. *Gr.* Aug. Starker, fruchtbarer Baum. Dornicht. Fast wie eine Bergamotte von Geschmack.

69. (*) Grumkower Winterbirne. *Gr.* Nr. 35. etwas ähnlich. Nov. Baum von lebhaftem Wuchs, doch nur mittelmäßig groß, bald und ungemein tragbar. Vortrefflicher Zuckergeschmack.

70. (**) Englische lange grüne Winterbirne. *Gr.* Nov. Jan. — Starker Baum mit viel schlankem Holz. Die Frucht im Munde zerfließend, kostbar.

71. (*) Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. *M.* Apr. An Spalierwand gut. Sonst schlecht. Aprilsreife ihre Tugend.

72. (†) Fremion. Eine kleine Bergamotte. Oct. Kein großer Baum. Geschmack wie Nr. 65.

73. (†) Frühe dünnstielige Sommer-

bergamotte. *M.* Aug. Kein großer Baum. Schön in die Luft. Fruchtbar. Angenehme Frucht.

74. (†) Leipziger Rettigbirne. *Kl.* Aug. Sept. Kraftvoller Geschmack, Für den Landmann sehr geeignet.

75. (*) Müskirte Schmeerbirne. Petit Oie. *M.* Nov. Baum nicht groß, Frucht grün, fettig, von wahrem bergamottähnlichen Geschmack.

76. (†) Stuttgarder Gaißhirtenbirne. Größe von Nr. 27. Sept. — Ansehnlich großer Baum. Sehr fruchtbar. Fleisch sehr saftvoll, vortrefflich. Eine ausgesuchte Frucht für Oeconomie und den Markt. — Nur die Reifzeit muß genau abgepaßt werden. Sie darf nicht gelb werden.

Anmerk. Viele Birnen dieser Art müssen grün und 8 — 14 Tage vor der völligen Reife gepflückt werden.

77. (†) Grüner Sommerdorn. *M.*

Sept. Starker lebhafter Wuchs mit schöner in die Luft gehender Krone. Bald und recht fruchtbar. Die längliche vortreffliche Birne muß kaum gelblich, und früher gebrochen werden. Hält sich gar nicht lange.

78. (*) Lange gelbe Winterbirne. An Größe und Form Aehnlichkeit mit Nr. 35. — Baum nur mittelmäßig groß. Fleisch sehr gut.

79. Brielsche Pomeranzenbirne. *M.* Sept. Recht gute Frucht für Oeconomie und Markt.

80. Engelsbirne. *Kl.* Aug. Oeconomie. Geschmack wie Nr. 65.

81. (**) Lansac des Quintinye. *Kl.* Nov. Dec. Zw. Wildl. — Mittelmäßig großer Baum. Vortreffliche Frucht.

82. (†) Lothringer Dechantsbirne. *M.* Oct. Geschmack, Form und Größe wie Nr. 10.

83. (†) Je länger je lieber. Tyrger

Peer. Hoere Peer. Schone Vrowe. *M.* lang. Oct. Starker, fruchtbarer Baum. Geschmack ähnlich an Nr. 16.

84. Rosanne. *M.* Oct. Recht gut. Oeconomie. Lang, fast wie Calbas. Etwas grindiges Holz.

85. Büttner's sächsische Ritterbirne. *M.* Aug. Sept. Starker, fruchtbarer, schön in die Luft gehender Baum. Die einer Pomeranzenbirne ähnliche Frucht schmeckt fast wie 65. Recht gut in der Oeconomie.

86. (†) Zartschalige Sommerbirne. Sans peau. *Kl.* Aug. Baum nicht groß, sehr fruchtbar. Stark riechende Frucht. Fleisch vortrefflich. Eine unserer rechten guten frühen Sommerbirnen.

87. (*) Große britannische Sommerbirne. Grande Bretagne. *M.* Fast groß. Sept. Baum sehr schön von Wuchs Ansehn und Krone. Geschmack sehr angenehm, ähnlich darinnen, so wie an-

Größe und Form mit Nr. 10. Sehr gute Frucht, auch recht anzupflanzen für den Landmann.

88. (**) Franchipane. *M. Kl.* Oct. Nov. Länglich, starker kenntlicher Baum. — Frucht vortrefflich, von einem eigenen süß zimmtartigen Geschmack.

89. (**) Die Jaminette. *Gr.* Nov. Dec. Eine noch fast neue Frucht. Der Colmar oft etwas ähnlich, doch mehr kreiselförmig. Baum lebhaft, gesund, sehr fruchtbar. Frucht sehr saftvoll, erhaben, zuckerartig. Herrliche Frucht.

90. (**) Hardenpont's Winterbutterbirne. *M.* fast groß. Nov. Dec. Neue Frucht aus Mons. Oft Nr. 31. etwas ähnlich in der Form. Baum mittelmäßig groß. Fleisch überfließend von Saft. Köstlich.

91. (**) Capiaumont's Herbstbutterbirne. *M.* Oct. Länglich, schön zimmtfarbig. Baum nur mittelmäßig

groß, ausnehmend fruchtbar. Fleisch schneeweiß, sehr saftvoll, köstlich.

92. (**) Napoleon's Butterbirne. *Gr*. Oct. Nov. Starker Wuchs, fruchtbar. Frucht ähnlich an Nr. 29., triefend von Saft, Geschmack fast wie Colmar.

93. (**) Coloma's Herbstbutterbirne. *M.* Oct. Länglich. Baum mittelmäßig groß, sehr fruchtbar. Fleisch voll Saft, viel ähnliches mit Nr. 32.

94. (**) Diel's Butterbirne. *Gr.* Nov. Dec. Form und Größe oft wie eine Sommerapothekerbirne. Bon Chretien d'Eté, oft auch mehr rund. Recht lebhafter Wuchs, ungemein fruchtbar. Geschmack erhaben zuckerhaft.

95. (*) Schönert's Omsewitzer Schmelzbirne. *M.* Sept Form wie Nr. 27. Baum nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar. Fleisch und Geschmack wie Nr. 10. Ausgesucht für den Landmann.

96. (**) Amboise. *M.* Nov. Form fast wie Nr. 27. Baum von lebhaftem Wuchs, sehr fruchtbar, gesund, schön, hoch in die Luft strebend. Vortrefflich von Geschmack.

97. (**) Hardenpont's spate Winterbutterbirne. *Gr.* Dec. Jan. Etwas ähnlich in Form an Nr. 29. Baum mittelmäßig groß. Geschmack viel ähnliches mit Nr. 32.

Anmerk. Nr. 90, 91, 92, 93, 94 und 97 sind ganz neue aus Kernen erzogene Früchte in Brüssel, Mons u. a. O. — Ich besitze deren noch viele, und so wie sie erst bei mir getragen und geprüft sind, werden sie in der Fortsetzung des Obstsystems beschrieben. Obige Nummern stehen im achten Birnheft.

Tafelbirnen.

B) Mit theils schmelzendem, theils halbschmelzendem Fleisch.

NB. Daß Klima, Standort, Unterlage, Boden u. s. w. in dieser Benennung manche

Aus-

Ausnahmen machen, wird Jedem einleuchtend seyn. — Diese Schwierigkeit bleibt, man mag von einem System der Classification der Früchte ausgehen von welchem man will. — Geschmack ist und bleibt der große Schiedsrichter bei allem Obst. — Das Individuelle ist Liebhaberei wie die Zunge! — Die bis Nr. 97. beschriebenen Birnen dürfen auf jeder Tafel ihres Berufs gewiß seyn, und so auch fast alle, die aus dieser Familie hier folgenden, die nicht wenige Sorten enthält, die bei Vielen mit Recht den Vorzug vor manchen unter A. verdienen und finden, auch lange gefunden haben. — Salat mit Zucker, Salat mit scharfem Essig, und doch jeder seine Liebhaber. Man wähle!

98. (**) Rousselet von Rheims. *Kl.* Sept. Stolz der Franzosen. Starker, schöner Wuchs. Erst spät tragbar. Langsame Entwickelung der Fruchtaugen, wie fast bei Borstorfer. Alsdann sehr fruchtbar. Frucht erhaben, zimmtartig süß. Nur in der Reife sehr zu bemerken. Sie muß noch grün abgethan

werden. Wenn die Schattenseite ins Gelbliche spielt, dann ist der Moment ihrer Güte! — Für den Landmann von großem Werth. Delicate Tafelbirne. Gewelkt eine Confitur.

99. (*) Winterrousselet. *Kl.* Febr. Mart. Noch dunkelrother auf der Sommerseite, als ihre Sommerschwester Nr. 98. Fast die nämliche Form.

100. (*) Schmalzbirne von Brest. *M.* Aug. Sept. Baum nur mittelmäßig groß, sehr und bald fruchtbar. Schöne, etwas länglich runde Frucht zu jedem Gebrauch. Zwerg, am besten Wildling.

101. (*) Beste Birn. Eierbirn. Poire d'oeuf. *Kl.* Aug. Sept. Zw. Wildl. Großer Baum. Eine eben so bekannte, als von Vielen vorzüglich geliebte Birne. Im Elsaß recht zu Hause.

102. (†) Rothbackige Sommerzukkerbirne. *M* Sept. Lang. Sehr großer hoch in die Luft gehender Baum, von

sehr reichlichem Ertrage, dessen Anpflanzung den Landmann belohnt. Etwas grün abgethan, drei Wochen haltbar.

103. Erzherzogsbirne. Archiduc d'été. *M.* Aug. Sehr schöne, aber schnell, oft schon am Baum taig werdende Birne. Vielleicht weniger in etwas kalten Gegenden.

104. (*) Russeline. Fast klein. Oct. Nov. Stark wachsender, gesunder, sehr fruchtbarer Baum. Frucht oft in warmem Boden butterhaft schmelzend, und dann sehr gut. Zu allem Gebrauch.

105. (*) Passa Tutti. *M.* Oct. Nov. Zw. Wildl. Zimmtfarbig. Sehr ähnlich an Form und Größe mit Nr. 10. — Baum nicht groß, sehr fruchtbar. Frucht in warmem Boden ganz schmelzend.

106. (**) Gute Louise. *Gr.* Nov. Dec. In warmem Boden schmelzend und dann sehr gut. Lang wie Nr. 35., viel ähnliches damit. Mittelmäßig großer, sehr

fruchtbarer Baum. Die Fruchtspieße wie Dornen spitz.

107. (*) Calbas. *Gr.* Lang, fast gurkenartig. Nov. Dec. Starker, kenntlicher Baum. Fleisch ziemlich steinicht, von süßem Muskatellergeschmack.

108. (*) Sommerbirne. *Kl.* Aug. Sept. Ziemliche Aehnlichkeit an Form und Größe mit Nr. 98. Wenig roth. Sehr gesunder, starker Baum. Zu jeder Benutzung sehr gut.

109. Hirsenbirne. *Kl.* Aug. Sept. Oeconomie.

110. Gelbe Laurentiusbirne. *M.* Lang. Aug. Süßer Rosengeschmack. Oeconomie.

111. Große müskirte Sommerrousselet. Sept. Form und Größe wie Nr. 102. Oeconomie.

112. (†) Römische Schmalzbirne. *Gr.* Sept. Schöne Frucht, starker

Baum, doch eigentlich schätzbar in der Oeconomie zu jedem Bedarf.

113. (†) Schönste Herbstbirne. *M.* Nov. Lang. Stark wachsender Baum. Besser für die Wirthschaft, als für die Tafel zur Concurrenzzeit der Reife.

114. (*) Robert's Muscateller-birne. Recht klein. Jul. Durch schönes gelbes Holz kenntlicher Baum. Kommt auf der Quitte nicht fort, und hochstämmig am besten. Ein beliebtes, stark riechendes, sehr gut schmeckendes, frühes Sommerbirnchen.

115. Rothpunctirte Liebesbirne. A mon Dieu. Poire d'Amour. *Kl.* Sept. Trägt stupend voll, und prahlend mit gelben Früchten. Süßer Rosengeschmack ohne Gewürz. Oeconomie.

116. Parfumirte Augustbirne. *Kl.* Wirthschaftlich.

117. (†) Braunrothe Sommerrousselet. *Kl.* Aug. Sept. Baum nicht

groß, außnehmend fruchtbar. Recht brauchbar in der Wirthschaft.

118. Runde Sommerpomeranzenbirne. *M.* Sept. Süßer Muskatellergeschmack. Wirthschaftliche Frucht.

119. Kleine Sommer-Zuckerrathenbirne. *Kl.* Sept. Baum ansehnlich groß, grindig Holz. Angenehmer Geschmack.

120. Große gelbe Weinbirne. *Gr.* Sept. Großer sehr fruchtbarer Baum. Fleisch ungemein saftvoll. Vortrefflich zu Birnwein.

121.(**) Französische süße Muskatellerbirne. Franse soete belle. *M.* Sept. Zw Wildl. Kein großer Baum, ganz außnehmend fruchtbar. Die Früchte hängen büschelweiß. — Fleisch von vortrefflichem, erquickendem Geschmack.

122. Große muskirte Zwiebelbirne. *Kl.* Aug. Fast kleiner Baum. Wirthschaft. Markt.

123. Große Engelsbirne. *M.* Aug. Gute Frucht zu schnellem Verbrauch oder Verkauf.

124. (†) Kleine Zimmtrusselet. *Kl.* Sept. Mittelmäßig großer Baum. Trägt erst etwas spät. Fleisch von einem ganz eigenen zuckersüßen Zimmtgeschmack.

125. Dünnstielige Sommerrusselet. Wer Nr. 104. hat, braucht diese nicht.

126. Große Sommerrusselet. Sommerkönig. *M.* Sept. Starker Baum. Frucht zu schnell taig.

127. (†) Große schöne Jungfernbirne. *M.* Aug. Sept. Lang, großer Baum. Angenehme Frucht.

128. (*) Frauenschenkel. *Kl.* Jul. Aug. Zw. Wildl. Baum mittelmäßig groß. — Frucht durch Frühzeitigkeit schätzbar.

129. (*) Französische langstielige Weißbirne. Blanquet à longue queue.

Kl. Aug. Zwerg. Wildl. Der Baum nur in der Jugend lebhaft. Frucht angenehm von Geschmack.

130. (†) Rheinische Herbstapothekerbirne. *Gr.* Nov. Großer Baum, recht tragbar. Wegen großer Concurrenz zur Zeit ihrer Reife weniger werth. Zum Verkauf anlockend.

131. (*) Rothbackige Zitronatbirne. *Kl.* Sept. Baum groß, recht fruchtbar. Steht jedem Bedürfniß vor.

132. Gönnersche Birne. *Kl.* Sept. Eichengroße, hoch in die Luft gehende Bäume. Zu allem Verbrauch in der Oeconomie.

133. (†) Rothe Einsiedlerin. Solitaire. Mansuete. *Gr.* Sept. Baum nur mittelmäßig groß. Frucht nicht saftvoll, wie bergamottartig.

134. Spate große Sommerblankette. *Kl.* Sept. Oeconomie.

135. Gestreifte schönste Sommerbirne. *M.* Aug. Schnell taig.

136. Gelbe Sommerprinzessinbirne. *M.* Aug. Recht schöne Frucht. Sehr bald taig.

137. Große kreiselförmige Blankette. *Kl.* Jul. Zum Verkauf. Schnell taig.

138. Cyprische braunrothe Sommerbirne. *Kl.* Aug. Viel ähnliches in allem mit Nr. 117.

139. Kümmelbirne. Wildling von Hery. *M.* Oct. Dec. Baum sehr viel Holz. Geschmack fenchelartig. Zum Küchengebrauch vortrefflich.

140. Große Winterzitronenbirne. *M.* Nov. Lebhafter Wuchs. Fruchtbar. Fleisch angenehm gewürzhaft. Vortrefflich zum Dämpfen. Auf dem Tisch zu viele Antipoden.

141. Gelbe Amire Joannet. *Kl.* wie eine Nuß. Jul. Baum groß, sehr fruchtbar. Fleisch angenehm. Ganz geeignet für den Verkauf.

142. Gelbe frühe Sommerapothe=

ferbirne. *Gr.* Aug. Lebhafter, frucht-
barer Baum. Schöne Ma ktfrucht.

143. (†) Volkmarser Birne. *Kl.* Sept. Oct. Lebhafter Baum, sehr fruchtbar. Frucht fast zimmtfarbig, von angenehmem Muskatellergeschmack. Sehr gut in der Wirthschaft.

144. Einförmige Augustin. *M.* Dec. Baum nur mittelmäßig groß. Sehr gut zum Dämpfen.

145. (†) Du Hamel's Rosenbirne. Epine de Rose. *Kl.* Aug. Sept. — Starker Wuchs, fruchtbar. Fleisch gewürzhaft, muskatellerartig, bald taig.

146. Bergamottartige Pomeranzenbirne. *Kl.* Aug. Starker Baum. Geschmack angenehm.

147. (†) Knoop's Ananasbirne. *Kl.* Sept. Schöner starker Wuchs. Sehr fruchtbar. Fleisch stark müskirt, zuckerartig.

148. Zink's rothe Jungfernbirne.

M. Sept. Lebhafter, schöner, fruchtbarer Baum. Schöne Frucht. Für den Landmann schätzbar.

149. (†) Französische gute graue Sommerbirne. Grise bonne. *M.* Aug. Der Baum lebhaft, ausnehmend fruchtbar. Oft sind die Sommertriebe schon mit Blüthen besetzt. Die Fruchtspieße sind dornartig. Die grüne, fein rauh anzufühlende Frucht von recht angenehmem zimmtartigen Zuckergeschmack.

150. (†) Zink's weiße Pfalzgrafenbirne. *Gr.* Lang. Sept. Stark wachsender sehr fruchtbarer Baum. Frucht sehr schön, anlockend, recht brauchbar für den Obstmarkt. Von rosenartigem Geschmack,

151. Carminbirne. *M.* Sept. Oeconomie. Sehr schöne Frucht.

152. (**) Winterbergamotte. Osterbergamotte. Jan. *M.* Febr. Mart. Nur großer mittelmäßig Baum, grindig Holz,

recht fruchtbar. Auf Hochstamm ist die Frucht halbschmelzend. An warmer Spalierwand fast butterhaft. — Vortreffliche Winterfrucht, wo die Concurrenz sehr abnimmt.

153. (†) Sommercrasanne. *Kl.* Aug. Sept. Lebhaft wachsender Baum, fruchtbar. Angenehmer Geschmack. Recht geeignet für Wirthschaft.

154. Bergamotte Cadette. *Kl.* Oct. Trägt erst spat. Schnell taig.

155. Knoop's französische Zimmtbirne. Franse Caneel Peer. *M.* Aug. Sept. Baum sehr groß mit starken etwas zerstreuten Aesten. Bringt bald und reichliche Erndten. Fleisch saftvoll. Die ganz gelbe Frucht reift nicht auf einmal. Für den Landmann, besonders zu Lattwerge, eine schätzbare Frucht. Geschmack süß, muskatellerhaft.

C. Tafel- und wirthschaftliche Birnen mit abknackendem Fleisch.

In dieser Familie von Birnsorten nehmen die wahren, schätzbaren Früchte für die Tafel schon sehr ab, so alte ehemals beliebte, selbst berüchtigte Arten sie enthält. Wie geschätzt war nicht ehedem die Junker-Hannsbirne (Messire Jean) — und wie haben nicht die Franzosen damit unsere Gärten überladen, obgleich schon vor 1600 der richtende Quintinye in Versailles von dieser Frucht sagte, daß sie ihre Liebhaber verloren hätte. — Indessen hat sie noch jetzt ihre kleinen Freunde (petits amis), wie er sagte. — Manche ziehen die Knorpel-Knapp- oder Kramelkirschen (Begarreaux) allen andern Kirschen vor, und so kann es deren auch Liebhaber geben, die abknackendes Fleisch bei den Birnen lieben. — Schade indessen, wenn in kleinen Anlagen, zumal als Zwerg, irgend eine Sorte aus dieser

Familie eine Stelle usurpirt, einige wenige nur ausgenommen. — Man pflanze diese Bäume hochstämmig, und nicht wenige sind dann vortreffliche wirthschaftliche Sorten.

156. (*) Cassolet. *Kl.* Aug. Baum nur mittelmäßig groß, fruchtbar. Geschmack stark müskirt, zuckersüß.

157. (†) Sommerapothekerbirne. Bon Chrétien d'Eté. *Gr.*, wirklich groß. Sept. — Ungemein große Bäume, fruchtbar, bei unserm Vorfahren sehr beliebt, und mit Recht. Eine vortreffliche Frucht für die Oeconomie, für Verkauf. Verdient stets fortgepflanzt zu werden, selbst zum rohen Genuß von sehr Vielen hochgeschätzt. Der Baum will tiefen, guten Boden, der etwas sandicht ist.

158. Paradenbirne. *M.* Sept. Schöne Frucht.

159. (†) Graue Junker-Hannsbirne. *M.* Nov. Dec. Eine eigensinnige Frucht auf den Boden. Zuckersüß in ihrer wah-

ren Güte, aber ihre wahre Reifzeit ist recht kitzlich zu finden. Entweder nicht ganz reif oder schon taig. Dieses ist unter sechs, wohl fünfmal der Fall.

Anmerk. Die mit zimmtfarbiger Schale gelbe Junker-Hannsbirne hat nur etwas feineres Fleisch.

160. (†) Müskirte Wintereierbirne. *M.* Dec. Febr. Baum stark, mit ungemein vielem Holz. Fruchtbar. Gehört zu den Pomeranzenbirnen. Sehr gutes, gewürzhaftes Fleisch. Vortrefflich für die Küche.

161. (†) Spanische gute Christenbirne. *Gr.* wie Nr. 157. Dec. Febr. Starker, sehr fruchtbarer Baum. Schätzbar für den Topf. Zur Noth auf die Tafel.

162. (†) Königsgeschenk von Neapel. Sehr groß, glockenförmig, braun von Farbe. Mart. Meistens aber taig vor der Zeitigung. Keinen Rehbock, ge-

schweige einen weißen Hirsch werth. Starker Baum und fruchtbar. — Kochbirne, deren wir eben so große und bessere haben.

163. Ochsenherz. Recht groß. Oct. Oeconomie.

164. Sommerblattbirne. *Kl.* Aug. Sept. Gelbe Schale, hellrothes Fleisch. Eigentlich nur Seltenheit. Fleisch gewürzloß. Der Baum groß, schön und hoch in die Luft treibend.

165. Gestreifte Pomeranzenbirne. *M.* Sept. Mittelmäßig großer Baum, Recht fruchtbar. In der Wirthschaft vortheilhaft zu Allem.

166. (*) Grüne Pomeranzenbirne. *M.* Sept. Ansehnlich großer, recht fruchtbarer Baum. — Diese Pomeranzenbirne hielte man schon bei sehr alten Pomologen unter allen damals dieser Art bekannten Sorten für die beste. Ihre Verbreitung war allgemein, und man kann auch bei

uns

uns von ihr sagen, was man 1500 in Frankreich sagte — «in jedem kleinen Garten steht ein Baum davon». — Aber schon 1600 hatte sie mit ihres Gleichen ihr Ansehen verloren, und man nannte sie Dienstbotenobst. — Der Landmann liebt sie noch, und sie verdient auch in jeder wirthschaftlichen Anlage ihre Stelle.

167. Müskirte Frühbirne. Hativeau petit. Sehr klein. Jul. Süßer Muskatellergeschmack.

168. (*) Winterapothekerbirne. Bon Chrétien d'hiver. *Gr.* Febr. Apr. Es ist zum Erstaunen, wie berühmt diese Birne in Frankreich war, und zum Theil noch ist. Quintinye gab ihr bei Ludwig XIV. die erste Stelle unter allen Birnen, duldete sie nicht am Spalier, sondern bloß als Buschbaum. Ihr Fleisch ist zuckersüß, etwas müskirt, und selbst in Frankreich von brüchigem Fleisch. Bei uns ist und bleibt sie nur eine vortreffliche

Kochbirne, wenn sie keine warme Wand hat.

169. (†) Goldgelbe Winterapothekerbirne. *Gr.* Mart. Recht brauchbar für den Topf.

170. Zweimal blühende und zweimal tragende Birne. Die zweite traubenförmige Blüthe im Junius. Sommer- und Herbstfrucht schlecht. Nur Seltenheit.

171. (†) Wespenbirne. *Kl.* Jul. Aug. Schöner pyramidalischer Baum. Für den Markt.

172. Gelbe Pomeranzenbirne. *Kl.* Sept. Sehr fruchtbar. Oeconomie.

173. Mayer's Königsmuskateller. Recht klein. Jul. Für den Obstmarkt.

174. (†) Königsblanket. *M.* Sept. Mittelmäßig großer, sehr fruchtbarer Baum. Zu allem Gebrauch.

175. (†) Große Sommerprinzenbirne. Ansehnlich groß. Sept. Recht

starker, fruchtbarer Baum. Für Oeconomie ganz geeignet.

176. (*) Aurate. *Kl.* Jul. Lebhafter, sehr fruchtbarer Baum. Recht gute frühe Sommerbirne.

177. Kleiner gelber Sommermuskateller. Kaum Muskatennuß Größe. Jul. Aeußerst fruchtbar. Starker Baum. Für den Markt.

178. Klöppelbirne. Deutsche Winterpomeranzenbirne. *M.* Dec. Mart. Großer Baum, sehr fruchtbar. Vorzüglich für die Küche.

179. (*) Müskirte Winteramadotte. *M.* Nov. Dec. Großer, holzreicher, sehr fruchtbarer Baum. Zwerg. Wildl. Von äußerst müskirtem, süßem Geschmack.

180. (*) Perlförmige französische Weißbirne. Kleine Blanket. Sehr klein. Jul. Aug. Eine beliebte Birne, besonders auf dem Markt.

181. (†) Junker Martinsbirne. Mar-

tin Sire. Ronville. *M.* Febr. Mart. Schöner pyramidalisch wachsender Baum, sehr fruchtbar. Beliebt in der Küche.

182. Kleiner gelber Straußmuskateller. Sehr klein. Aug. Sehr fruchtbar, büschelweiß beisammen.

183. (*) Große müskirte Pomeranzenbirne. *Gr.* Aug. Sept. Ansehnlich großer Baum, recht fruchtbar. Wohl noch besser als Nr. 166. Schöne Frucht, angenehmer Geschmack.

184. (*) Korallenrothe Pomeranzenbirne. *M.* Aug. Sept. Schöner Baum, recht fruchtbar. Nach meinem Geschmack die beste ihrer Familie.

185. (*) Frühe wohlriechende Pomeranzenbirne. Jul. Aug. *M.* Starker Baum, fruchtbar. Angenehmer, starker Muskatellergeschmack.

186. Gestreifte Winterapothekerbirne. *M.* Febr. Mehr Seltenheit als Werth.

187. (†) Winterpomeranzenbirne. *M.* Jan. Apr. Baum nicht groß, fruchtbar. Rechg ute Frucht zu Compot.

188. (†) Van Hoek's Pomeranzenbirne. *M.* Sept. Lebhaft wachsender, starker Baum, fruchtbar. Recht angenehm von Geschmack.

189. Hamden's Pomeranzenbirne. *M.* Sept. Oeconomie.

190. Große St. Georg's Birne. Lang, sehr groß. Sept. Wirthschaftliche Frucht.

191. Braunrothe Pomeranzenbirne. *Kl.* Sept. Häufig in französischen Baumschulen. Starker, sehr fruchtbarer Baum. Oeconomie. Eine wohl der ältesten in Deutschland.

192. (†) Kleine Muskatellerbirne. Sieben ins Maul. Mit Nr. 182. die kleinste Sommerbirne. Großer Baum, erst mit den Jahren sehr fruchtbar in büschelweiß hängenden Früchten. Fast An-

fangs Juli. Süßer, angenehmer Muskatellergeschmack.

193. Kleine Sommerrousselet. Girofle en Anjou. *Kl.* Sept. Nicht so gut als Nr. 98.

194. (†) Graziöse: Holde. Wirklich groß. Nov. Dec. Baum nicht groß. Bald und ungemein fruchtbar. Schöne Frucht. Süß, gewürzhaft. Herrlich zum Dämpfen.

195. Rainbirne. *Gr.* Oct. Sehr großer, pyramidenförmig in die Luft gehender Baum von großer Fruchtbarkeit. Von unseren Voreltern zum Welken, Kochen und zur Lattwerge sehr geschätzte Frucht. Man pflanzte die Bäume gern an Ackerraine, wo der hohe Baum nichts beschattete; daher der Name.

D. Winterbirnen für die Küche.

Wer liebt nicht ein recht schmackhaftes gutes Gericht von Birnen mit Wein und Zimmt

bei seinem Braten? Schon nicht wenige Birnen wurden bisher o angeführt, die man zu diesem Zwecke mit benutzen kann. Ja fast jede markige, nicht saftreiche Frucht kann hierzu, vor ihrer wahren Reife, besonders aus der Familie C. verbraucht werden. — Bloße Kochbirnen für den Winter, zum rohen Genuß unbrauchbar, müssen sich entweder durch feines Fleisch, Frucht und Haltbarkeit, so wie manche noch besonders durch ihre Größe auszeichnen, und folgende erfüllen dieses.

196. (†) Schönste Winterbirne. Sehr groß. Dec. Apr. Eine mit von den besten Kochbirnen. Baum nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar. Fleisch gewürzhaft.

197. Kronbirne. Sehr groß. Febr. Nicht so gut als Nr. 75.

198. Neapolitanerin. *M.* Kreiselförmig. Jan. Mart. Lebhafter, sehr fruchtbarer Baum. Feines zuckerartiges Fleisch. Schätzbar.

199. (†) Compotbirne. Sans Pair. Starker, äußerst reichlich tragender Baum. Jan. Febr. Frucht länglich, zimmtfarbig wie Nr. 52. Sehr gut.

200. (†) Großer französischer Katzenkopf. Catillac. Sehr groß Dec. Mai. Kreiselförmig. Baum ansehnlich groß, Fruchtbar. Schätzbar.

201. Gelber Löwenkopf. Rateau blanc. Sehr groß. Viel ähnliches mit Nr. 200.

202. Kampfervenus. Fast groß. Sehr gut. Nov.

203. Sächsische Klockenbirne. Groß. Oct. Recht schöne, gute Frucht.

Anmerk. Mehrere von diesen Birnen stehen im System, wo in den bis jetzt erschienenen acht Heften 301 Sorten beschrieben sind.

Pfirschen.

Von dieser so häufig gesuchten, und wenn und wo sie vollständig reift, ihren Pflanzer so herrlich belohnenden, schönen Götterfrucht,

sollte man nicht glauben, wie groß die Unkenntniß über Aechtheit und wahre Verschiedenheit ihrer Sorten sey. Zum Theil liegt bei 'deutschen Gärtnern die Ursache in der groben Betrügerei der französischen Baumschulen, die hauptsächlich nur spätere Sorten, wegen leichterem Anschlagen in der Oculation, versendeten. Der Empfänger traut nun dem Namen, und verkauft wieder. — Eine Hauptursache der Unkenntniß bei so manchen Sorten liegt aber darinnen, daß auch nicht die genaueste Beschreibung, keine noch so schöne Abbildung, keine Wachsform, viele dieser Früchte so darstellen kann, daß man seine Sorte zuversichtlich darnach bestimmen könnte. — Keine andere Frucht ist nach Jahreswitterung, Standort, Klima, Behandlung und vorzüglich nach dem Boden, so an Größe, Form und Farbe — des Geschmacks nicht zu erwähnen — verschieden, als der Pfirsche, ganz vorzüglich aber diejenigen, die im September reifen und alle

die späteren. Ihre Unterschiede sind zu klein, ihr Geschmack zu ähnlich, und die Vegetation der Blätter, nach mehr oder weniger gezähnt, so unbedeutend, daß nur der ganze Totaleindruck des Baums aushelfen kann; und wer beschreibt diesen? — An köstlichen August- und Septemberpfirschen sind wir arm, reich an Spätpfirschen, und wie sehr recht sagte Dü Hamel schon in Paris: «es giebt der späten Chevreusen und Purpurpfirschen so viele, die des Erziehens gar nicht werth sind, da sie selten reifen» — Wie weit mehr gilt dieses nun schon bei uns, und nur wenige Sorten bleiben für nördlichere Gegenden übrig. — Die Carthause in Paris erzog 40 Sorten, und Dü Hamel beschrieb 43. — Davon reifen bei uns 13 Sorten selten, als nur in Jahren, wie 1811. — Wer möchte nun darauf warten? — Bei uns in guten Herbstjahren völlig reifende Pfirschen, giebt es nur gegen 30 Sorten, und Mayer hat mit Recht

nur so viele abgebildet und beschrieben. — Wie manche späte Sorte habe ich mit Verdruß erzogen, um sie wieder des Gartens zu verweisen. Noch lächerlicher ist es bei uns die Pfirschen hochstämmig im Freien, die aus Steinen erzogenen wilden Weinbergspfirschen zum Einmachen u. s. w. ausgenommen, zu erziehen. — Schon der Wind schlägt sie vor der Zeitigung ab. — Nur mit einigen Sorten, vorzüglich mit der weißen Magdalene geht es in Buschbäumen, und in hoch eingeschlossenen warmen Gartenlagen an. Um die Kenntniß der Sorten zu erleichtern, ordnet man die ganze Familie der Pfirschen:

A. In Pfirschen mit wolligter Schale,
B. in Pfirschen mit glatter, pflaumenartiger Schale,
C. in Pfirschen mit großer Rosenblüthe oder mit kleiner Blüthe.

A. und B. zerfallen wieder jede in zwei Unterabtheilungen,

a) mit von dem Fleisch ablösendem Stein. Peches. Wahre Pfirschen. Weibliche, lächerlich genug genannt.

b) Mit nicht ablösendem Stein. Pavier Melcotons. Härtlinge. Männliche, von der Unwissenheit benannt.

Von diesen Härtlingen kenne ich nur einen einzigen, der bei uns auf das köstlichste zeitigt, aber auch weniger ein Pavie als ein wahrer Peche ist. Alle übrigen Härtlinge gerathen schon selbst in und um Paris schlecht, oder gar nicht. Sie erfordern heiße Gegenden, wie Italien, die Provence u. s. w., wo aber dann die wahren Pfirschen wieder nicht gerathen, saftlos sind. — Nur das gemäßigte Klima ist ihr Vaterland. —

Außer den obigen Unterschieden ist nun noch ihre Folge in der Reifzeit die wichtigste Regel zu ihrer Kenntniß, und diese befolgen wir.

1) Weißer Frühpfirsche. Avant-Peche blanche. Große bleiche Blüthe. Die

Frucht weiß, sehr wollig, kaum die Größe einer Muskatennuß. Sehr zärtlicher Baum mit feinem Holz Jul.

2. Rother Frühpfirsche. Avant-Peche rouge. Große, schöne Blüthe. Größer und besser als Nr. 1. Angenehm roth auf der Sonnenseite. Reift nach jenem. Gesunder, vieltragender kleiner Baum.

3. Doppelter von Troyes. Petite Mignonne. 1/2 Aug. Kleine Blüthe. Größe wie ein Goldpepping. Frucht angenehm, rothe Sonnenseite, von vortrefflichem Geschmack. Großer Baum und fruchtbar.

4. Großer weißer Härtling Pavie blanc, 1/2 Aug. Große Blüthe. Ganz weiße, köstliche Frucht von erhabenem Weingeschmack. Sehr fruchtbar. Reift oft noch vor Nr. 3. Der Stein hängt nur sehr wenig am Fleisch, und hat um denselben keine Röthe. Selten einige rothe Streifen.

NB. Dieser köstliche Pfirsche kann für uns

ser Klima nicht genug gezogen werden. Er ist einer mit von den größten Pfirschen, und doch so früh zeitig.

5. **Wahrer früher Purpurpfirsche.** Pourprée hative à grande fleur. Große, schöne Rosenblüthe. Große Frucht, volltragend, sehr roth auf der Sonnenseite. Ungemein fruchtbar. Lebhaster, starker Baum. Von köstlichem erhabenem Zuckergeschmack. Eine der besten.

6. **Weiße Magdalene.** Madéleine blanche. Ende Aug. Große Blüthe. Große Frucht. Haut ganz weiß, Fleisch auch weiß um den Stein, von erhabenem Muskatellergeschmack. Der Baum wächst lebhaft, und trägt sehr voll. Eine eben so kenntliche als vortreffliche Frucht.

   NB. Von dem Stein dieser Magdalene kann man vortreffliche weiße Pfirschen halbhochstämmig in warmen, geschützten Lagen erziehen. Sie werden nur nicht alt, oft kaum sechs Jahre.

7. **Frühe Peruvianerin.** Chevreuse hative. Wer dieses so übersetzt, weiß ich

nicht. Ende Aug. Kleine Blüthe. Die Frucht von der Größe eines Borstorfer, aber etwas länglicht. Lebhaft roth. Sehr fruchtbar. Vortreffliche Frucht.

8. Schöne Peruvianerin. Belle Chevreuse. Kleine Blüthe. Die Frucht ist länglicher und etwas stärker als Nr. 7. Lebhafter sehr fruchtbarer Baum. Fast delicater noch.

NB. Beide Sorten dürfen nicht überzeitig werden, sonst verlieren sie gern den Saft.

9. Rothe Magdalene. Madéleine rouge. Große Blüthe. Sehr roth um den Stein. 1/2 Sept. — Die Frucht groß, sehr roth gefärbt, von dem erhabensten Geschmack. Baum sehr stark mit tief gezähnten Blättern wie Nr. 6., und sehr volltragend. Eine der vorzüglichsten Pfirschen.

10. Unvergleichlich Schöne. Incomparable en beauté. Große Blüthe.

Ganz wie Nr. 9. Die Blätter sind nur noch etwas tiefer gezähnt, die Schale etwas dunkelröther, die Blätter riemenförmiger.

11. Maltheser Pfirsche. Peche de Malthe. Große Blüthe. Reift etwas nach Nr. 9. Sehr viel ähnliches mit Nr. 6. Schale weiß, etwas röthlich. Die Blätter sind tief gezähnt. Sehr fruchtbar. Vortrefflicher Pfirsche.

12. Kanzlerpfirsche. Große Blüthe. Ist von der wahren Lackpfirsche in nichts verschieden. Die mit der kleinen Blüthe aber ist eine Peruvianerin von etwas mehr runder Form.

13. Kirschenpfirsche. Peche cerise. Kleine Blüthe, glatte Haut. Weißes meist geschmackloses Fleisch.

14. Lackpfirsche. Grosse Mignonne. Große Blüthe. Die Frucht ist groß, schön, recht roth auf der Sonnenseite, von erhabenem köstlichem Geschmack. Der Baum

wächst

wächst sehr stark und bringt sehr viele Früchte. Ohnstreitig eine der besten Pfirschen. Reift oft etwas später im halben September als Nr. 9. Die Blätter wenig gezahnt.

15. Die Bellegarde. Die Swoler. Bellegarde galante. Kleine Blüthe. Große, schöne, sehr dunkelroth gefärbte Frucht, von erhabenem Muskatellergeschmack. Steht der Baum in gutem, warmem Boden, so zeitigt sie oft etwas vor Nr. 14. oder mit derselben. Starker Baum, der viele Früchte bringt. Eine vortreffliche Frucht.

Anmerk. Oft erhält man für die Swoler auch die Admirable.

16. Kleiner Violette. Petite violette. Kleine Blüthe. Glatte Schale, gelbes Fleisch. Kleiner Baum. Die Frucht zeitigt oft Anfang Sept. Gute Frucht.

17. Safranpfirsche. Alberge. Rosanne. Kleine Blüthe. Die Frucht sehr

kenntlich am goldgelben, um den Stein dunkelroth gefärbten Fleisch. In der Mitte Sept. Der Baum wird nicht sehr stark, trägt aber sehr voll.

Anmerk. Man hat von dieser Pfirsche noch eine kleinere Gattung, die früher reif aber nicht so gut ist. Der gelbe Härtling (Pavie Alberge) zeitigt nicht.

18. Großer Violette. Grosse Violette. Kleine Blüthe. Gelbgrüne auf der Sonnenseite braunrothe glatte Schale. In der Mitte Sept Von erhabenem Weingeschmack. Der Baum wächst sehr stark, und überladet sich nicht mit Früchten. Eine sehr gute Pfirsche. Grünlich weißes Fleisch.

Anmerk. Ist der Boden etwas feucht, oder in nassen Jahren, so springt die Schale in großen Rissen auf.

19. Englische frühe rothe Nectarine. Early pourple Nectarine. In der Mitte Sept. Kleine Blüthe. Glatte, glänzende, sehr hochroth gefärbte Haut. Geschmack erhaben süß, weinartig. Eine herrliche

Frucht. Der Baum wächst nicht stark, bringt aber viel Frucht.

Anmerk. Die Angabe, daß sich alle Nectarinen vom Stein, die Brugnons der Franzosen sich nicht vom Stein lößten, ist im Ganzen ungegründet, und nur zum Theil wahr.

20. Die Burdiner. Narbonne. Kleine Blüthe. Nach der Mitte des Sept. Mittelmäßig große Frucht. Stark roth gefärbt. Erhaben von Geschmack. Der Baum wächst stark und ist fruchtbar.

21. Doppelte Bergpfirsche. Doppelte Montagne. Große Rosenblüthe. In der Mitte Sept.

Anmerk. Dieser in Holland so berühmte Pfirsche ist von der wahren köstlichen Nr. 14. in nichts verschieden. Der verständige Knoop glaubte selbst, daß er in Frankreich einen anderen Namen haben müsse, und wohl die Kanzlerpfirsche Nr. 12. seyn könnte. Außerdem belegen die Holländer mit dem Namen Bergpfirsche (Montagne) noch andere Sorten, als z. B. Nr. 6., die sie auch die weiße Montagne nennen. Ihre kleine (enkelde Montagne) soll schlechter seyn.

22. Die Admirabel. Rothe Admirabel. Kleine Blüthe. Ende Sept. Oft früher. Eine an Größe, Schönheit und Güte der Lackpfirsche Nr. 14. sehr ähnliche Frucht von köstlichem Geschmack. Die Sonnenseite ist oft noch dunkelröther. Schon die Blüthe unterscheidet beide. Der Baum wächst stark und bringt viel Frucht; leidet aber gerne an der Glocke. Eine der besten Pfirschen.

Anmerk. Ich habe sie die rothe genannt, weil man auch eine gelbe Admirabel hat, mit gelbem Aprikosenfleisch wie Nr. 17., die aber bei uns nie zeitigt.

Die bisher bezeichneten Pfirschen sind leicht zu unterscheiden, nur einige Aufmerksamkeit erfordert es bei Nr. 15. 20. und 22., da sie manche Aehnlichkeit mit einander haben. Weit schwieriger ist dieses aber mit den nun fünf folgenden. Fast gleiche Reife, gleiche Größe, ähnliche Blüthe und Bäume, da sie alle mit Nr. 22. Aehnlichkeit haben,

gleicher Geschmack u. s. w. machen dieses sehr schwierig. Der feinste Kenner würde in manchen Jahren in wahre Verlegenheit gerathen, wenn man ihm diese Sorten in der Stube zeigte, und bestimmt haben wollte. Für den bloßen Liebhaber kann dieses gleichgültig seyn. Er verliert bei dieser Verwechselung wenig oder nichts. — Für etwas hoch liegende oder nördlicher liegende Gegenden, wo die Octobernächte schon kalt sind, würde ich rathen, keine andere als die 22 oben angegebenen Sorten zu ziehen, oder in solchen Gegenden des Nachts die Früchte mit einer Strohmatte zu decken, die dann viel leistet.

23. Königspfirsche. Royale. Kleine Blüthe. Ende Sept. oder Anfang Oct. Eine große schöne, der Nr. 22. ähnliche Frucht, von süßem erhabenem Geschmack. Der Baum wächst stark, schön, und ist sehr fruchtbar. Vortreffliche Frucht.

24. Venusbrust. Teton de Venus. Ganz wie Nr. 23. an Größe und Güte. In

manchen Jahren oder in etwas magerem Boden ist häufig die Spitze auf der Pfirsche gar nicht größer als bei der Königspfirsche. Viel Einbildung, das zu finden, was der französische Name sagt.

25. Schöne von Vitry. Spate Admirabel. Belle de Vitry. Kleine Blüthe. Die Frucht auf der Sonnenseite stark roth. Reif wie 23. Baum sehr stark, und setzt seine Frucht gut an. Vortrefflich.

26. Spate Chevreuse. Spate Peruvianerin. Chevreuse tartive. Kleine Blüthe. Oct. Große, sehr rothgefärbte, etwas längliche Frucht von vortrefflichem, süßem Weingeschmack in ihrer vollen Reife. Der Baum wächst stark, setzt etwas einzeln die Frucht an.

27. Spater Purpurpfirsche. Pourprée tardive. Kleine Blüthe und von obigen in nichts verschieden, als daß die Frucht runder, die Blätter flacher ausgebreitet sind.

28. Die wolligte Nivette. Spitzpfirsche. Nivette veloutée. Kleine Blüthe. In der Mitte Oct. Wird selten gut.
29. Die wahre Nivette. Kleine Blüthe. Oct. Reift vor Nr. 28. Weinhaft, zuckerartig von Geschmack. Recht gute Pfirsche. Sehr kenntlich an den Blättern.
30. Die Persische. Persique. Ende Oct. Selten reif.
31. Goldene Nectarine. Jaune lisse. Kleine Blüthe. Ende Oct. Man muß die Frucht im Hause nachreifen lassen. Gelbe, glatte, glänzende Haut, etwas roth auf der Sonnenseite. Geschmack fast wie Aprikosen. Trägt viel, springt aber sehr gerne in Rissen auf.

Die zwei nun noch folgenden Härtlinge (Pavies-melcotons) werden bei uns nie reif, und unter Glasfenster nur genießbar, am besten scheibenweiße abgeschnitten mit Wein genossen oder eingemacht mit Rum. Vortrefflich beim Braten.

32. Riesenpfirsche Pavie monstrueux, Pavie rouge de Pomponne, Pavie camu. Große Blüthe. Eine prachtvolle, ungemein große Frucht von milchweißer Schale und sanfter Rosenröthe auf der Sonnenseite. Fruchtbarer Baum. Im Nov. muß man sie gegen Nachtkälte schützen. Vortrefflich mit Zucker in Rum eingemacht.

33. Pavie St. Catherine, so groß als Nr. 32., aber nicht so gut.

34. Die Charlestowner Ananaspfirsche, weil sie gelbes Fleisch hat!! Nur als Hochstamm, wie ein Weinbergspfirsche, für die Küche zu erziehen. Schlecht.

Aprikosen.

Wer kennt nicht diese herrlichen Früchte, und nicht Wenige ziehen eine vollkommen gereifte Aprikose selbst einer Pfirsche vor. Nur leider sind diese Früchte hochstämmig erzogen, noch eigensinniger auf die Jahreswit-

terung als selbst die Pfirschen, ob es gleich ausgemacht ist, daß die hochstämmig erzogenen Aprikosen zwar kleiner aber weit schmackhafter sind, und dieses aus der natürlichen Ursache, weil diese Frucht, nicht wie der Pfirsche, durch Wärme in ihrer ganzen Masse gleichmäßig, sondern nur in derjenigen Hälfte vollständig zeitigt, welche die Sonne bescheint, wie dieses denn am Spalier, aber nicht hochstämmig der Fall ist. — Sollen sie aber hochstämmig gerathen, so muß, nebst einem warmen, tiefgehenden Boden, der Ort gegen kalte Streichwinde geschützt seyn, wenn ihre Blüthe nicht häufig verdorben werden soll, und man dann Bäume und keine Frucht hat. Naßkalte Jahre vertragen sie durchaus nicht, die Früchte springen auf und sind ungenießbar. Um also sicher jedes Jahr Aprikosen zu haben, sind Wandspaliere nothwendig, wo man sie stets gegen ungünstige Witterung in der Blüthe sichern kann. Diese Mühe ist belohnend, da nicht blos der rohe

Genuß, wie bei den Pfirschen, sondern der herrliche Verbrauch zu dem köstlichen Compot, Backwerk, Einmachen, Trocknen u. s. w. sie so sehr empfiehlt.

Auch bei den Aprikosen hat man manche Sorten als wesentlich verschieden aufgestellt, die es nicht sind, und man erziehe nur keine, die spät reifen. Sie sind nur zum Einmachen brauchbar.

1. Frühaprikose. Abricot hatif musqué. Abricot précoce. Jul. Kleine Frucht, etwas gelbliches Fleisch. Auf der Sonnenseite ziemlich roth. Trägt sehr voll. Selten etwas müskirt von Geschmack.

2. Weiße Aprikose. Pfirschenaprikose. Abricot blanc. Abricot Peche, Jul. Aug. Kleine Frucht, wie eine kleine Nuß. Weißliches Fleisch. Trägt ungeheuer voll, ganze Klumpen beisammen, die dann gerne faulen. Blatt sehr groß, herzförmig, tiefer gezahnt, als fast alle übrigen. Frühe Reife ihr wahres Verdienst.

3. Wahre große Frühaprikose. Große Frucht, etwas länglich, goldgelbe Schale, braunroth gefleckt auf der Sonnenseite. Saftvolles, goldgelbes, köstliches Fleisch. Der Baum groß, erfordert viel Raum. Sommertriebe stark, sehr braunroth mit vielen braunen Puncten. Das Blatt lang mit großer Spitze und sehr langem Stiele. Jul. Aug.
4. Ransleben's Frühaprikose. Jul. Aug. Große Frucht, fast rund, von herrlichem Fleisch und Saft. Starker Baum, kleines Blatt. Die Sommertriebe machen nach oben viel Nebenholz mit viel kleineren Blättern.
5. Große gemeine Aprikose, Abricot commun. Jul. Aug. Auf Hochstamm nur mittelmäßig groß. Auf der Sonnenseite braunroth gefleckt, das fast wie grindig aussieht. — Am Spalier werden die Früchte etwas länglich. Das Fleisch ist hellgelb, nicht so saftvoll wie bei andern,

und deshalb ist sie zu Compots, Torten, zum Einmachen die vorzüglichste, und als Hochstamm die allgemeinste. Der Baum wird der größte von allen, breitet sich aus, und liefert in günstigen Jahren große Erndten.

6. Aprikose mit geflecktem Blatt. Abricot panaché. Von Nr. 5. in nichts verschieden. Viele Blätter haben einen gelben Fleck. Die Sommertriebe sind hellroth.

7. Große Oranienaprikose. Abriçot gros d'Orange. Angoumois. Jul. Aug. Mittelmäßig große Frucht. Rund. Hochgelbes, köstliches Fleisch. Eine vortreffliche Frucht.

8. Aprikose von Nancy. Pfirschenaprikose der neueren Zeit, wegen dem überaus zarten, saftvollen Fleisch. Abricot de Nancy. Ohne Widerrede eine der besten, wo nicht die erste und die größte von allen. Goldgelbe Schale mit weni-

gem Roth auf der Sonnenseite. Fleisch röthlich goldgelb, von sehr zartem, ungemein saftvollem erhabenem Geschmack. Wird nicht melbig und zeitigt in der Mitte Aug.

9. Aprikose von Breda. Ananasaprikose. Rotterdamer. Abricot d'Hollande. Amande Aveline. Mandelaprikose wegen süßem Kern. Groß, auf der Sonnenseite stark dunkelroth gefärbt oder gefleckt. Goldgelbes sehr saftvolles, zartes Fleisch von erhabenem Geschmack. Der Baum wird groß, fruchtbar. Zeitig Mitte oder Ende Aug. — Der Stein enthält häufig zwei Kerne.

Anmerk. Aus dem Stein dieser Aprikose erzieht man viele, sehr gute, der Mutter oft ganz ähnliche Früchte bringende Bäume. Sind aber nicht dauerhaft. Liegt dieses ähnliche der Frucht in dem süßen Kern, der seine wilde Bitterkeit abgelegt hat?

10. Portugiesische Aprikose. Abricot de Portugal. Aug. Nicht groß. Trägt stark. Fleisch gelb, mußkatellerartig.

Nicht viel roth auf der Sonnenseite. Der Baum wird groß.

11. Provencer Aprikose. Abricot de Provence. Kleine Oranienaprikose. Aug. Zu allem Gebrauch wie Nr. 5. Kleine Frucht.

12. Alberge Abricot. Alberge. Aug. Frucht ist klein. Fleisch ist goldgelb, von recht gutem Geschmack. Wird meistens aus dem Stein erzogen, und thut am Geländer nicht gut.

13. Schwarze Aprikose. Abricot d'Alexandrie. Glatte pflaumenartige Haut. Uebergang des Baums und der Frucht von den Aprikosen zu den Pflaumen. Setzt nicht gerne Frucht an. Nichts besonderes.

Anmerk. Wem es nicht darum zu thun ist, die Sortenverschiedenheit kennen zu lernen, sondern das Beste zu seinem Genuß zu besitzen, pflanze nur Nr. 3., 6., 7., 9. aber vorzüglich 8.

Pflaumen.

Es ist ein großes Publikum, was die Pflaumen mit Recht liebt und hoch schätzt. Nicht wenige ersetzen, zumal in ungünstigen Jahren, die Pfirschen und Aprikosen, ja wenn letztere oft nicht zu genießen sind, wie z. B 1816, so giebt es doch noch sehr gute, reifende Pflaumensorten vom besten Geschmack. Und welchen reellen, selbst wichtigen Werth für die Oeconomie nur allein zum Welken, nur muß man in der Auswahl vorsichtig bei dem Chaos von Namen seyn. — Die Pflaumensorten sind äußerst zahlreich, ihre Namen mannichfaltig, denn man hat Verzeichnisse von mehreren Hunderten. — Plinius nennt schon vor 1800 Jahren ihre Anzahl in Italien ungeheuer (ingens prunorum turba. Libr. XV.). Es wäre auch leicht, über hundert verschiedene Pflaumensorten zusammen zu bringen, und täglich werden sie durch neue vermehrt. — Sie tra-

gen außerdem sehr bald, und meistens sehr reichlich, nur zu Zwerg taugen die wenigsten, da sie, einige nur ausgenommen, den Schnitt durchaus nicht vertragen, wenn sie nicht verwildern und fruchtleer bleiben sollen. Wenige werden am Spalier nur besser, die meisten schlechter. Sie dürfen dann nicht beschnitten, sondern von den untauglichen Aesten nur befreit werden. Dahin gehören denn nur vorzüglich der weiße und violette Perdrigon, die St. Catharina, die gelbe Aprikosenpflaume und die Mirabelle.

Die bis jetzt gemachten Versuche, die Pflaumen in einem natürlichen System, nach der Vegetation der Bäume, z. B. bei Mayer und Christ's Angabe zu ordnen, sind so unstatthaft, als der Natur der Sache entgegen. Auch hier sind das Chaos zu ordnen, nur die Formen allein der Weg dazu, die uns die Frucht, die Blattgröße und die Sommertriebe darbieten.

1. Ca-

1. Catalonische Pflaume. Frühe gelbe Pflaume. Prune de Catalogne. Jaune hative. Mitte Jul. Klein, gelb, länglich. Süßes Fleisch. Wegen Frühzeitigkeit schätzbar. Trägt voll.

2. Frühe schwarze Pflaume. Maroccopflaume. Mitte Jul. Klein, angenehm von Geschmack. Trägt ziemlich voll.

3. Großer Damas von Tours. Gros Damas de Tours. Mitte Jul. Schwarzblau. Klein, nur groß gegen die kleine, gemeine schwarze Damaszene. Trägt sehr reich und schätzbar.

4. Frühe Herrenpflaume. Prune de Monsieur hative. Jul. Violettblau, klein, wie länglich. Angenehmes Fleisch. Großer Baum. Trägt voll. Empfindlich in der Blüthe.

5. Herrenpflaume. Groß, schwarzblau, fast rund, angenehm von Geschmack. Ende Jul. Anf. Aug. Großer starker Baum. Fruchtbar.

6. Königspflaume. Royale. Jul. Aug. Ansehnlich groß. Auf der Sonnenseite schön dunkelroth blau, etwas heller gegenüber. Vortrefflich von Geschmack.

7. Gelbe Mirabelle. Mirabelle jaune. Jul. Aug. Muß karmesinroth gefleckt seyn. Von ganz ungemeiner Fruchtbarkeit. Der einzige Pflaumenbaum, der sich alles gefallen läßt. Selbst als Hecke mit der Scheere zu schneiden. Ihr großer Werth ist, besonders zum Welken, so schätzbar als allbekannt.

8. Rothe Mirabelle. Aug. So groß als obige, etwas eiförmiger. Schön kirschenartig roth. Nicht viel geringer an Güte. Der Baum ist von dem von Nr. 7. sehr verschieden, wird sehr groß, geht hoch in die Luft, bringt aber ebenfalls viele Früchte. — Scheint eine deutsche, noch wenig bekannte Frucht zu seyn.

9. Königin von Tours. Royale de Tours. Aug. Ansehnlich groß. Dun-

kelblau, etwas heller auf der Schattenseite, von delicatem Geschmack. Eine vortreffliche Damaszene von ungemeiner Fruchtbarkeit. Der Baum nicht sehr groß, flache Krone, gerne hängende Aeste.

10. Goldpflaume. Drap d'or. Mirable double. Perdrigon hatif. Anf. Aug. Goldgelb, karmesinroth gefleckt. Form und Größe fast wie die kleine Reine Claude. Eine köstliche Pflaume. Baum nicht ansehnlich groß, und selten voll Früchte. — Diese herrliche Pflaume ist eine Damaszene so gut wie nach Merlet die Mirabelle.

11. Die violette Diapree. Diaprée violette. Mitte oder Ende Aug. Klein, sehr dunkelblau, länglich, recht angenehm süß von Geschmack. Der Baum nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar. Die Sommertriebe stark behaart. — Ganz vortrefflich zu Prünellen.

12. Die rothe Diapree. Diapréerouge.

Roche Courbon. Ende Aug. Mittelmäßig groß. Kirschenfarbig roth. Länglich eiförmig. Gelbes, zuckerhaftes, erhaben schmeckendes Fleisch. Baum recht groß, bringt viel Frucht. Recht schätzbar zum Welken. Taugt auch noch ans Spalier.

13. Weiße Diapree. Diaprée blanche. Anf Sept. Klein wie eine Mirabelle. Goldgelb, länglich, süß, erhaben von Geschmack. Baum groß, viel feines Holz, recht fruchtbar.

14. Kirschpflaume. Arabische Kirsche. Mirabolane. Cerisette. Mitte Aug. Glänzend kirschenroth, rund, fast die Größe einer Reine-Claude. Fleisch weich, durchsichtig, in voller Reife nicht unangenehm süß. Blos roher Genuß. Sehr kenntlicher, fruchtbarer Baum. Pracht in seiner frühesten Blüthe.

15. Cyprische Pflaume. Prune de Chypro. Ende Aug. Anf. Sept. Sehr groß, nach dem Stiel abnehmend stumpf.

spitz, röthlich blau, sehr ins Auge fallend. Fleisch in voller Reife weich, süß ohne kraftvollen Geschmack.

16. Große Königin Claudia. Reine-Claude. Dauphinspflaume. Grosse Reine Claude. Dauphine. Abricot vert. Vert bonne. Aug. Eine eben so bekannte als allgemein verbreitete, höchstgeschätzte und gewöhnlich für die beste geachtete Pflaume.

Anmerk. Man hat eine Spielart, die in voller Reife nicht gelblich, grün und roth gefleckt ist, sondern grün bleibt, die aber viel schlechter ist.

17. Kleine Reine-Claude. Petite Reinette Claude. Viel kleiner als obige. Reift später. Gelb mit etwas grün vermischt und roth gefleckt. Votrefflich zum Welken.

18. Reine-Claude mit gefüllter Blüthe. Aug. Form wie Nr. 16. Gelb. Fleisch weich, süßlich. Baum groß, star-

kes Holz, trägt wenig. Das beste ist di Schönheit der Blüthe.

19. Gelbe Aprikosenpflaume. Prune Abricotée. Aug. Sept. Form und Größe wie Nr. 16. Gelb, zähe Schale, herrliches festes, saftvolles, köstliches Fleisch. Die Schale bekommt rothe Flekken. Bei nassem Wetter springt sie wie Nr. 16. gerne auf. Baum ungemein stark, sehr fruchtbar. Eine vortreffliche Frucht auch zum Welken.

20. Die Apricot. Prune d'Abricot. Anf. Sept. Etwas kleiner als Nr. 19. Goldgelb mit rothen Flecken. Festes, nicht sehr saftvolles Fleisch, goldgelb von vortrefflichem Geschmack. Baum nicht groß, fruchtbar. Ganz zum Welken geeignet.

21. Schwarze Reine-Claude. Reine Claude noire. Form und Größe wie Nr. 16. Aug. Sept. Dunkelblau. Fleisch nicht so delicat wie bei ihrer Schwester. Der Baum wächst mit starken Aesten zu

einer zerstreuten Krone. Sehr fruchtbar. Recht sehr gute Frucht zu allem Gebrauch.

22. Weiße Jungfernpflaume. Virginale à fruit blanc. Jul. Aug. Form und Größe fast wie Nr. 16., noch ähnlicher aber an Nr. 19. Schale mit vielem Duft, daß die etwas gelbliche sehr zarte Schale fast weiß aussieht. Fleisch durchsichtig, sehr zart, voll Saft, und recht reif von süßem Geschmack. Der Baum wächst schön in die Höhe, trägt sehr viel.

23. Rothe Jungfernpflaume? Virginale à fruit rouge? Form und Größe fast wie Nr. 21. Aug. Sept. Um den Stiel herum bis über die Mitte stark dunkelroth, wie gefleckt, nach oben gelb. Sehr saftvolles, gelbes, köstliches Fleisch. Baum groß, feines Holz, fruchtbar.

Anmerk. Es ist besonders, daß diese bei den ältesten französischen Pomologen, z. B. bei Merlet, vorkommende Pflaumen, von den neueren nicht angeführt werden.

24. Schwarze müskirte Damaszene. Damas musqué. Aug. Schwarzblau, etwas klein. Gelbes, saftvolles, zuckerartiges Fleisch. Sehr gute Frucht. Der Baum groß, tragbar.

25. Spanische Damaszene. Damas d'Espagne. Aug. Sept. Groß wie Nr. 6. Nach vornen etwas länglich. Dunkelblau. Ziemlich festes, goldgelbes, erhaben schmeckendes Aprikosenfleisch. Eine herrliche Frucht. Baum groß, starke Aeste, sehr fruchtbar.

26. Italienische Damaszene. Damas d'Italie. Aug. Groß wie Nr. 25. Rothblau. Herrliches, süßes, erhaben schmekkendes Fleisch. Der Baum groß, geht gut in die Luft, sehr fruchtbar.

27. Längliche blaue Damaszene. Damas violet. Aug. Sept. Dunkelblau, nach oben verlängert. Gelbes, köstliches, zuckersüßes Fleisch. Der Baum sehr groß, ziemlich fruchtbar.

28. Rothe Damaszene. Damas rouge. Aug. Mittelmäßig groß. Dunkelroth, heller gegenüber. Süßes Fleisch. Der Baum nicht fruchtbar.

29. Rothe Aprikosenpflaume. Prune d'abricot rouge. Noch nicht getragen. Soll groß und vortrefflich seyn.

30. Kleine Damaszene. Aug. Sept. Pflanzt sich durch den Stein fort. Etwas größer als die Mirabelle. Allbekannt zum Welken und zum rohen Genuß.

31. Große weiße Damaszene. Gros Damas blanc. Sept. Goldgelb, roth gefleckt. Größe wie Nr. 10. Gelbes, süßes, kraftvolles Fleisch. Vortreffliche Frucht. Baum nicht groß, lebhaft, feines Holz. Sehr fruchtbar.

32. Kleine weiße Damaszene. Petit Damas blanc. Sept. Reift etwas später. Einer Mirabelle ähnlich. Güte wie Nr. 31.

33. Blaue Damaszene mit gefüllter Blüthe. Sept. Form und Größe wie

Nr. 30. Etwas süßweinsäuerlich von Geschmack. Schön in der Blüthe. Baum nicht groß, und sehr fruchtbar.

34. Violetter Perdrigon. Perdrigon violet. Anf. Sept. Mittelmäßig groß, am Stiel verjüngt, dunkelblau. Eine eben so alte als wegen ihrer Köstlichkeit berühmte Pflaume. Quintinye gab ihr den Rang vor allen. Nur Schade, daß dieser Baum, wie der folgende empfindlich in der Blüthe ist, und deshalb im Freien nicht viel Frucht ansetzt. Wer Raum hat, setze diese beiden ans Spalier. Sie übertreffen manche Pfirschen, Man schnitzele nur nicht viel daran, besonders am folgenden. Der Baum wird nicht groß.

35. Weißer Perdrigon. Perdrigon blanc. Halben Sept. — Form und Größe wie sein Bruder. Goldgelb oft mit etwas Grünlichem vermischt. Köstliche Frucht. Von ihm werden die be-

rühmten Prunellen (Brugnolles nach einem Dorfe in der Provence) gemacht. Der Baum wird groß. Thut vortrefflich gegen ein Gebäude, das die Morgensonne nicht gleich bescheint.

36. Normännischer Perdrigon. Perdrigon de Normandie. Aug. Ziemlich groß. Schwarzblau, gegenüber röthlich gelb. Herrliches Fleisch. Der Baum ansehnlich groß, und im Freien fruchtbar.

37. Rother Perdrigon. Perdrigon rouge. Sept. Etwas größer als eine Mirabelle, blauroth. Köstliches Fleisch. Der Baum nicht groß, viel feines, schlankes Holz, und trägt freistehend als Hochstamm reichlich.

38. Blaue Dronet. Damas Dronet. Sept. Stärker als eine Mirabelle. Gute Frucht. Dunkelblau, Baum fruchtbar.

Anmerk. Diese blaue ist die des Merlet; die weiße des Dü Hamel hat noch nicht getragen.

39. Ransleben's Pflaume. Sept. Ansehnlich groß, von Form und Größe einer Zwetsche ziemlich ähnlich. Stark violettblau. Fleisch gelblich, saftvoll, lößt sich nicht vom Stein, angenehm süß, weinsäuerlich. Baum groß, ziemlich fruchtbar.

40. Grüne gestreifte Pflaume. Prune panachée. Sept. Eiförmig, ansehnlich von Größe, gelblich, mit grünen Streifen. Gelbes, weiches, angenehm süßes Fleisch. Baum nicht groß, sehr tragbar.

41. Lange violette Dattelpflaume. Prune d'Autriche? Aug. Sehr groß, lang, schön violettblau, gelbes, erhabenes zuckersüßes Fleisch. Der Baum geht hoch und schön in die Luft, und ist so ziemlich fruchtbar.

42. Dattelzwetsche. Prune Figue. Sept. Sehr lang, spitz gegen den Stiel. Dunkelblau, ziemlich festes, süßweinsäuer-

liches Fleisch. Der Baum wird groß, recht fruchtbar.

43. Große blaue Eierpflaume. Damas Aubert rouge? Aug. — Sehr groß, eiförmig, schwarzblau. Gelbes, zuckersüßes, herrliches Fleisch. Der Baum wird groß, die Sommertriebe wie an Nr. 16., und ist fruchtbar.

44. Gelbe Marunke. Große gelbe Eierpflaume. Weiße Kaiserpflaume. Dame Aubet. Grosse Luisante. Bonum magnum. Mogul Plum. Sept. So groß als ein Hühnerei, goldgelb, lang. Weiches, süßes Fleisch. Ist am besten, wenn sie am Stiel faltig wird. Baum groß, sehr fruchtbar.

45. Damaszener von Maugerou. Damas de Maugerou. Aug. Sept. Hell violettartig roth, ansehnlich groß, Fleisch ziemlich fest, süß, recht angenehm von Geschmack. Baum groß, fruchtbar.

46. Hyazintpflaume. Jacinthe. Aug. Sept. Der vorhergehenden sehr ähnlich. Vortrefflich. Der Hauptunterschied liegt in der Farbe.

47. Reitzensteiner Pflaume. Sept. Lang eiförmig, schön goldgelb, roth auf der Sonnenseite wie lavirt. Eine ungemein schöne und vortreffliche Frucht, sehr saftvoll, zuckersüß. Der Baum nur mittelmäßig groß, viel feines Holz und recht fruchtbar.

48. Violette Kaiserpflaume. Impériale violette. Aug. Sept. Länglich, fast eiförmig, ziemlich groß, dunkelblau. Fleisch fest, süß, recht angenehm von Geschmack. Baum wächst stark, nicht schön, ist aber fruchtbar.

49. Rothe Kaiserpflaume. Impériale rouge. Jul. Aug. Oft schon in der Mitte Jul. Lang, größer als die Schwester. Röthlich blau. Saftvolles, etwas grobes Fleisch von süßwein-

säuerlichem Geschmack. Baum groß mit starkem Holz. Recht fruchtbar. Nr. 48. an Wuchs gar nicht ähnlich.

50. Weiße Kaiserin. Imperatrice blanche. Sept. Mittelmäßig groß. Kleiner als Nr. 16. Goldgelb, roth gefleckt. Fleisch fest, gelb, saftvoll von vorzüglicher Güte. Eine herrliche, schöne Frucht, die fest am Baume hängt, und an der man volle vier Wochen den schönsten Genuß hat. Oft fallen die Blätter schon ab, und es hängen noch Früchte. Der Baum wird groß, voll Holz, und bringt viele einzeln hängende Früchte. Wahrscheinlich Merlel's Perdrigon Nantois.

51. Violette Kaiserin. Imperatrice violette. In allem sehr ähnlich an Nr. 42.

Anmerk. Unter den Pomologen herrscht über Nr. 48., 49., 50. und 51. noch manches Unbestimmte, wenn man die Alten gegen die Neuen vergleicht. Dieses aus einander zu setzen, ist hier der Ort nicht.

52. Catharinenpflaume. Ste. Catherine. Mitte oder Ende Sept. Ziemlich groß, goldgelb, roth gefleckt, nach dem Stiel verjüngt, sehr ähnlich an Form, Größe und Farbe mit Nr. 35., womit sie oft verwechselt wird, reift aber 14 Tage später. — Eine vortreffliche Frucht. Der Baum wird groß mit starken Aesten und ist fruchtbar.

53. Jerusalemspflaume. Prune de Jerusalem. Sept. Groß, lang, fast eiförmig wie eine recht starke Zwetsche. Blauroth, hellgelbes, saftvolles, der Zwetsche ähnlich schmeckendes Fleisch. Baum ansehnlich groß, fruchtbar.

54. Johannispflaume. St. Jean. Jul. Eine etwas kleine, recht gute, sehr frühe blaue Damaszene. Die Frühzeitigkeit empfiehlt sie. Baum groß, ziemlich fruchtbar.

55. Die Pflaume von Briançon. Prune de Briançon. Sept. Fast wie Nr. 16.

Nr. 16. Dunkelblau, gelbes, festes, saftvolles, süßes, weinhaftes Fleisch. Gute Frucht. Kraftvoller Baum, ziemlich tragbar.

56. Kleine blaue Juliahspflaume. Petit St. Julien. Aug. Sept. Schwarzblau, klein, Fleisch wie Nr. 30. Der Baum pyramidalisch in die Luft, fruchtbar.

57. Zweimal blühende und zweimal tragende Pflaume. Deux fois l'an. Venetianische Pflaume. Die ersten Früchte Aug. Die zweiten Sept. Oct. — Länglich, roth gefleckt, grüngelb, weiches, süßliches Fleisch. Die zweite Blüthe traubenförmig im Jun: Baum nicht groß, feines Holz.

58. Große gelbe Dattelpflaume. Impériale blanche. Prune Datte D. H. Sehr groß, fast wie Nr. 44. Goldgelb. Baum groß; In Rum eingemacht sehr gut.

59. Vacanzpflaume Michelspflaume. Prune de Vacance. Damas de Septembre. Sept. Oct. Etwas größer als Nr. 7. Etwas verjüngt nach oben. Fast schwarz. Saftvolles, süß weinhaftes Fleisch, in warmen Herbsttagen recht gut. Kommt nach der gemeinen Zwetsche. Baum nicht groß, trägt ungeheuer voll, und dadurch hängende Aeste.

60. Weiße indische Pflaume. Sicher Du Hamel's Inselpflaume. Prune d'Inde blanche. Isle verte. Sehr lang, spitz gegen den Stiel, gelbgrün, auf der Sonnenseite röthlich. Weiches geschmackloses Fleisch. Baum sehr kenntlich. Trägt äußerst voll.

61. Grüne Eierpflaume. Sept. Eiförmig lang, ansehnlich groß, gelbgrün, von gelblichem saftvollem, weichen angenehm süßem Fleisch. Baum groß, hoch in die Luft, fruchtbar.

62. Englische Pflaumenzwetsche. Sept. Form und Größe nebst der Farbe wie eine starke gewöhnliche Zwetsche, von zuckersüßem, erhabenem Geschmack. Vortreffliche Frucht. Der Baum wächst lebhaft, mit den Aesten gerne etwas zerstreut, und ist ziemlich fruchtbar.

63. Brisette. La Brigette. Sept. Oct. Heißt auch späte Mirabelle, der sie an Größe, Form und Farbe vollkommen ähnlich ist. Fleisch saftvoll, süßweinsäuerlich erquickend. Der Baum wächst sehr lebhaft, geht pyramidalisch, ganz eigen in seiner Art in die Höhe, dadurch sehr kenntlich, und ist sehr fruchtbar.

64. Unvergleichliche: Non Pareil. Oct. Fast so groß wie Nr. 16. Blauschwarz, festes, gelbes, erhabenes Fleisch. In ihrer vollkommenen Reife eine sehr gute Frucht. Baum mittelmäßig groß, fruchtbar.

65. Schweizerpflaume. Martinspflaume. Prune Suisse. Prune St.

Martin. Oct. Rund violenblau, groß wie Nr. 16., ähnlich an Nr. 5. Festes, saftvolles, sehr angenehmes Fleisch in ihrer vollen Reife; der Baum nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar.

66. Spate schwarze Damaszene. Damas noir tartif. Oct. Außer der Reife in allem wie Nr. 30.

67. Kleine Zuckerzwetsche. Sept. Größer als eine Mirabelle, etwas länglich, violettblau, gelbliches, süßes, angenehmes Fleisch. Der Baum sehr groß, lebhaft, ziemlich tragbar.

68. Pflaume ohne Stein. Prune sans noyau. Sept. Kleiner als Mirabelle. Schwarzblau. Nicht gut. Seltenheit. Im Fleisch liegt der bloße Kern ohne Stein.

69. Pflaume mit dem Pfirschenblatt. Frecher stachlichter Baum mit glänzend rothem Holz. Scheint nicht gern zu tragen. Die Blüthe fiel bis jetzt immer ab.

70. Pfirschenpflaume. Prune peche. Noch nicht getragen. Mehrmalen geblüht.

71. Italienische grüne Zwetsche. Verdage d'Italie. Anf. Sept. Ansehnlich, länglich eiförmig, gelblich grün, oft röthlich fein gefleckt, weißlich geschekt, von gelbem, weichen, süßem, angenehmen Geschmack. Der Baum wächst schön, geht in die Luft, und ist fruchtbar.

72. Hahnenhode. Rognon de Coq. Aug. Allbekannt. Schlecht.

73. Frühe gemeine Zwetsche. Augustzwetsche. Aug. Sept. Reift volle vier Wochen vor der allbekannten Herbstzwetsche, ist ihr vollkommen ähnlich an Form, Größe und Geschmack, nur wird sie wegen der früheren Reife süßer, köstlicher von Geschmack. Der Baum wächst dabei sehr lebhaft, viel schöner, und geht mit einer geschlosseneren Krone hoch in die Luft. Für hohe oder nördliche Gegenden verdient diese Frucht alle Aufmerksamkeit,

und kann nicht genug angepflanzt werden. In dem so schlechten Herbst 1816, wo die gemeine Zwetsche nicht wirklich reif wurde, halbzeitig, war die Augustzwetsche Ende September delicat.

Kirschen.

Bei der genauen Betrachtung der Vegetation der Kirschen ergeben sich drei sehr deutliche Unterschiede, die sich auch in ihrer Fortpflanzung mit Kerne wieder von neuem darstellen; und hierauf gründet sich das schöne Natursystem, des mit Recht so allverehrten Herrn Major Freiherrn von Truchseß zu Bettenburg und Wetzhausen in Franken, dessen System wir nun bald hoffentlich gedruckt erhalten, woraus sich der Wirrwarr ergeben wird, in dem auch die Kirschensorten mit ihren mannichfaltigen Namen bisher sich befunden haben. Obstkenner, so wie bloße Obstliebhaber können sich nun bald

darüber in dem Werk selbst belehren, so wie für Jeden zur Auswahl folgendes Skelet dieses Systems verständlich und hinreichend ist.

I. Kirschen von dem Süßkirschen-baumgeschlecht.

A. Mit färbendem Saft, einfarbiger, schwarzer oder doch dunkler Haut.

a) Mit weichem Fleisch. Schwarze Kirsche.

y y. Große frühe Maiherzkirsche. Ende Mai.

6. r. Frühe schwarze Herzkirsche. Jul.

14. m. Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche.

d. Süße Maiherzkirsche. Jun.

v. Werdersche frühe schwarze Herzkirsche.

9. o. o. Große schwarze Waldkirsche. Grosse Cerise noire. Ueberall zu Haus.

7. i. Wildling von Cronberg. Jul.

6. u. Büttner's neue schwarze Herzkirsche. Jul.

c. Große süße Maiherzkirsche. Jun.

7. n. Späte Maulbeerkirsche aus Paris. Reift spät.

17. Ochsenherzkirsche. Jul.

6. v. Kronherzkirsche. Cherry Corone. Aug.

b) Mit hartem Fleisch. Schwarze Knorpelkirschen.

f. Seckbacher.

7 - a. Frühe schwarze Knorpelkirsche. Jul.

9 - h. Thränenmuskateller aus Minorka.

22. Große schwarze Knorpelkirsche.

4 - n. Schwarze spanische Knorpelkirsche.

e - c. Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch.

6 - x. Kleine schwarze Knorpelkirsche. Aug. Trägt sehr voll.

6 - z. Schwarzbraune Knorpelkirsche.

B. Kirschen mit nicht färbendem Saft und bunter Haut.

a) Mit weichem Fleisch. Weiße oder bunte Herzkirschen.

a. a. a. Früheste weiß und rothe Herzkirsche. Jul.

15. Blutherzkirsche. Heart cherry bluding. Jun.

9 - z. Flamentiner. Jun.

6 - q. Frühe lange weiße Herzkirsche. Mai. Jun.

6. r. Büttner's neue rothe Herzkirsche.

o. Rothe Molkenkirsche.

31. Perlkirsche. Jul. Trägt sehr voll.

m. m. m. Rothe Türkine. Jun.

7 - v. Vier auf ein Pfund. Quatre à livre. Jul. Des Erziehens nicht werth. Trägt fast nichts. Sehr kleine Frucht mit einem Häkchen.

b) Mit hartem Fleisch. Weiße Knorpel, oder Marmorkirschen.

7 - x. Große frühe rothmelirte Bernsteinkirsche.

8. Speckkirsche.

d d. Schöne von Roemond. Buntes Taubenherz. Jul.

23. Lauermanns große Kirsche. Jun.

4 - v. Weiße spanische Knorpelkirsche. Bigarreau blanc.

o - n. Holländische große Prinzessinkirsche. Groote Princes.

6 - s. Büttner's neue rothe Knorpelkirsche.

C. Mit nicht färbendem Saft und einfarbiger Haut.

a) Mit weichem Fleisch. Wachskirschen.

xi. Gelbe Herzkirsche.

b) Mit hartem Fleisch. Wachsknorpelkirschen.

10 - w. Büttner's neue Wachsknorpelkirsche. Eine neue Erscheinung unter den Kirschen.

II. Kirschen aus dem Sauerkirschenbaumgeschlecht.

A. Mit färbendem Saft, einfarbiger oder doch dunkler Haut.

a) Mit dem großen Sauerkirschenblatt. Süßweichsel.

11. Frühe Herzogenkirsche. Cherry Duke. Jun.
25. Rothe Maikirsche.
1. Schwarzer spanischer Frühweichsel.
30. Rother Muskateller. Jun.
26. Frühe Maikirsche.
55. Großer holländischer Weichsel. Coulard.
13. g. Büttner's Octobersüßweichsel.
e. e. e. Großer später Königsweichsel.
h - h. Frühe Ratte aus Samen. Jun.
34. Folzerkirsche. Jul.
4 - o. Welserkirsche. Pfälzerkirsche. Jul.
29. Prager Muskateller. Jul.
46. Schwarzer Muskateller. Jul.

10. Doctorkirsche. Portugiesische Griotte. Jul.

NB. Nr. 29., 46. und 10. sind schwer zu unterscheiden.

7 - o. Wahre englische Kirsche.

b) Mit dem großen Sauerkirschenblatt. Weichseln.

y. y. y. Früher rother runder Zwergweichsel. Jun.

7 - d. Schwarzer Maiweichsel.

48. Ostheimer Kirsche.

9. Doppelter Weichsel.

7 - e. Doppelte Natte.

T. Henneberger Grafenkirsche. Jul.

7 - f. Neuer englischer Weichsel. Jul.

6 - f. Jerusalemskirsche. Jul.

7 - 9. Pyramidenkirsche.

6 - o. Erdweichsel. Zwergkirsche. Cerasus pumila. Aus Canada. Nicht zum Essen. So vieles und feines Holz, wie Hangelbirken. Man könnte Fliegenwedel davon machen.

4 - l. Bouquetweichsel.

5 - s. Große Nonnenkirsche.

6. Brüsseler Braune.

5 - d. Lothkirsche.

5 - c. Schwarze Forellenkirsche.

10 - d. Spanischer Frühweichsel.

B. Mit nicht färbendem Saft, hell, rother, fast durchsichtiger Haut.

a) Mit dem großen Sauerkirschenblatt. Glaskirschen.

5 - z. Doppelte Glaskirsche.

g. g. q. Die Montmorency. Jul.

9 - y. Schöne von Choisy. Jul.

7. Rothe Oranienkirsche.

4 - q. Gemeine Glaskirsche. Jul.

q. q. Großer Gobet. Montmorency à court queue. Jul.

6 - e. Pomeranzenkirsche.

b) Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und dünnen hängenden Zweigen. Amarellen.

k. k. Frühe königliche Amarelle.

28. Spätamarelle.

56. Stets blühende Amarelle. Allerheiligenkirsche. De la Toussaint. St. Martin. Aechte Krachmandel. Amandies des Dames.

Preiße der Obstsorten.	fl.	kr.
1. Aepfel, hochstämmig, das Stück .		
2. — Zwerg auf Johannisstamm oder auf Wildling zu Spalier oder Pyramiden, das Stück .		
3. — auf Johannisstamm zu Scherbenbäumchen		
4. Birnen, hochstämmig, das Stück .		
5. — Zwerg auf Quitten oder Wildling zu Pyramiden oder Spalier, das Stück		
6. — auf Quitten zu Scherbenbäumchen		
7. Pfirschen für Spaliere, das Stück.		
8. Aprikosen, hochstämmig das Stck.		
9. — für Spaliere, das Stück . .		
10. Kirschen und Pflaumen, hochstämmig.		
11. — — — Zwerg . .		

Nachricht.

Dietz an der Lahn ist von Frankfurt a. M. 14 Fahrstunden, und gehen von hier wöchentlich Fuhren dahin ab, auch von Limburg, eine Stunde von hier, wöchentlich zweimal der Postwagen, der aber keine Hochstämme mitnimmt.

Ohne Vorausbezahlung wird nichts versendet, von welcher Bedingung nicht abgegangen werden kann; und die Zahlung geschieht am bequemsten in Anweisung oder Wechsel auf Frankfurt a. M.

Das Einpacken der Bäume in Moos und Stroh, und erforderlichen Falls für entfernte Gegenden noch mit Leinwand überschnürt, wird extra bezahlt. — Jeder Baum bekommt eine Blechnummer.

Funfzig der vorstehenden Obstsorten in Pfropfreisern mit Blechnummern bezeichnet, und einem auf diese sich beziehenden Verzeichniß in Wachstuch sorgfältig in entfernte Gegenden in einem Kistchen mit Moos verpackt, kosten einen Friedrichsd'or oder neun Gulden rheinisch.

Systematisches Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten,

mit Bemerkungen über Auswahl, Güte und Reifzeit für Liebhaber bei Obstanpflanzungen,

von

Dr. Aug. Friedr. Adr. Diel,
Herzogl. Nassauischem Geheimenrath, Brunnenarzt zu Ems,
Ritter des Königl. Preuss. Rothen Adlerordens 3. Klasse,
und Mitglied vieler gelehrten Gesellschaften.

Erste Fortsetzung.

Kernobstsorten.

Frankfurt a. M.
in der Andreäischen Buchhandlung.
1829.

Sed neque, quam multae species, nec
nomina quae sint,
Est numerus.

Virgilii Georg. II. v. 103.

Nec omnia dicentur, sed maxime in-
signia :
Quippe quod totidem paene sunt, quot
agri.

Plinius, H. N. L. XIV. 4.

Vorwort.

Nach so vielen Nachfragen über die Fortsetzung des, mit erfreulichem Beifall aufgenommenen, 1818 herausgegebenen — Systematischen Verzeichnisses der vorzüglichsten Obstsorten u. s. w., erfolgt nun die erste Fortsetzung. In dieser sind diejenigen ausgezeichneten Früchte enthalten, welche seitdem in dem Heft XXI in der Andreäischen Buchhandlung 1819, und in den fünf bisher in Stuttgart bei Cotta erschienenen Bändchen, beschrieben sind. Ausserdem kommen aber auch mehrere ausgesuchte Kernfrüchte in demselben

vor, die bis jetzt in dem System noch nicht sind angeführt worden, und diese habe ich mit einem † vor der Nr. bezeichnet. So Gott will, werden sie in dem sechsten Bändchen vorkommen.

Ferner habe ich, in dieser Fortsetzung, die Bezeichnung des vorzüglichsten Werthes mit (**) unterlassen, da der Gegenstand zu verschieden ist, um dictatorisch auftreten zu können, und der Einzelne zu wenig Gewicht in dieser Sache hat.*) Da es auch Obstsorten giebt, die nach ihrem Standort,

---

*) Ein competenter Richter, der leider verstorbene St. A. Büttner in Halle, schrieb mir wegen einer Note, Heft I. S. 230, im System, über das Schwierige des Geschmacks zu urtheilen — „ich liebe Aepfel „mit kraftvollem Geschmacke, festem und „saftvollem Fleisch" u. s. w. — Und welche Aepfel waren diese? — Es waren der Carpentin, der weiße und braune Matapfel.

Pflege, und hochstämmig, oder zwerg, leicht ihre Größe verändern, und anderseits in Hinsicht der Reife in ihrer Haltbarkeit verschieden sind, so ist dieses z. B. durch *Kl. M.* oder *M. Gr.*, und die letztere Eigenschaft, z. B. durch H. W. angedeutet worden, denn es giebt nicht wenige Herbstäpfel, die sich bis in den Vorwinter halten.

Ich wünsche nun, daß diese Fortsetzung so willkommen seyn möge, als der erste Theil, denn, nach meiner Erfahrung, ist ein solches Vade mecum, selbst Demjenigen, sehr nutzbar, der eine bedeutende Baumschule unterhält. Es ist eine Art von Gedächtnißspiegel zur Musterung des Vorrathes, oder des Mangels in den Sorten, eine schnelle Erinnerung ihrer Namen, ein beständiges Studium der Vegetation, und dadurch ein Erleichterungsmittel des Gedächtnisses zum wissenschaftlichen Ueberblick des Ganzen.

Was ich mit vielen Aufopferungen gehofft, habe ich erreicht: Verbreitung ächter, vorzüglicher Obstsorten, und Aufmunterung zu ihrer Fortpflanzung. — Um dieses nun zu erleichtern, und sich mit unbedeutenden Kosten eine Menge ächter Obstsorten verschaffen zu können, verfiel ich vor dreißig Jahren auf den Gedanken, Pfropfreiser mit aller Treue zu versenden, und auf diese Weise auch dem minder Vermögenden es leicht zu machen, sich auch bei einer nur kleinen Baumschule weit mehr Obstsorten verschaffen zu können, als ein einziges Dutzend von Bäumen, zumal hochstämmig, würde gekostet haben, vorausgesetzt, daß sie glücklich ankamen, und anschlugen, welches letztere so häufig der Fall nicht war, nicht seyn konnte, denn das Clima, den Boden u. s. w. abgerechnet, wurden aus manchen mir bewußten Baumschulen, des schnellen Gewinnstes wegen, durch Dungmittel schnell getriebene, und dadurch ver-

wöhnte Bäume versendet. — Dieses fällt bei selbst erzogenen Bäumen weg.

Durch dieses leichte Mittel Baumschulen anzulegen, kann ich mich indessen auch rühmen, daß große und bedeutende auf diese Weise, theils neu entstanden, theils ältere mit den geprüften Sorten sind bereichert worden, und mit aller Sorgfalt gepflegt werden, wovon ich mehrere am Ende dieses Vorworts angegeben habe, und von denen ich überzeugt bin, daß man aus denselben auch durchaus die ächten Sorten wird wieder beziehen können, und keine willkührlichen Versendungen, in Bausch und Bogen, stattfinden werden. — Der wahrhaft großen Anzahl von kleinen, und deßhalb an Sorten nicht reichen Privatbaumschulen, würde es überflüssig seyn hier zu erwähnen, da sie zu keinem verbreitenden Zwecke führen, aber doch wohl in ihrer Nähe zur Verbreitung der Obstculturen mitwirken.

In der Vorrede zum ersten Theil dieses systematischen Verzeichnisses, S. X., sagte ich, daß meine Baumschule auf merkantilische Versendung, besonders von hochstämmigen Bäumen, nie wäre berechnet gewesen, nicht seyn konnte. Sie geht selbst schon seit einigen Jahren ein, und nur das ausgesuchteste von Kernobst auf Quitten und ächten Johannisstämmen veredelt, als Zwerg ins freie Land, oder in Scherben, wird noch zum Theil betrieben.

Nur die Prüfungsschule wird, so lange der Himmel Gesundheit und Kräfte verleiht, fortgesetzt, und wozu noch ein wahrer bedeutender Vorrath vorhanden ist, der hoffentlich noch manches schätzbare von englischen, amerikanischen und vaterländischen Sorten enthalten kann, ja noch jährlich vermehrt wird, wie dieses z. B. in der allerneuesten Zeit, durch den eifrigen Pomologen, Herrn Oberst von Hartwiß, jetzt angestellt in den kaiserlichen Gärten in

Nikita am schwarzen Meere, der Fall ist, der an meinen Freund, Herrn Justizrath Burchardt, eine Menge Obstsorten mit türkischen, persischen u. a. Namen geschickt, und die derselbe in einem Verzeichniß bekannt gemacht hat, wie ich dieses schon S. 97 im fünften Bändchen bei einem türkischen Apfel erwähnte. — Wird die Ausbeute für uns, als recht schätzbar und noch unbekannt, groß seyn? — Ich zweifle!

Wer seit den Römerzeiten, dann der Dauer des christlichen Kaiserthums im Orient, während den Kreuzzügen, dem europäischen Handel mit dem Orient u. s. w. die Wanderung der Obstsorten studirt, dabei aber gewiß schon weiß, daß wir ja alle unsere köstlichen Sorten, Pfirschen, Apricosen, Kirschen, Trauben u. s. w., der Wiege des Menschengeschlechts — Asien — verdanken, der kann schon leicht ahnen, welche Masse von Kernobstfrüchten zu uns gewandert sind, und nur ihre Namen ver-

ändert haben, wie dieses schon Unzer mit der Herbstbergamotte — Beg Armud — Fürstliche Birn, bewieß. Für die Geschichte kann manches daraus hervorgehen, wenn auch der Gaumen nicht befriedigt werden sollte*). — Der zu prüfende Vorrath ist also größer, als mein Leben reichen wird, und Herr J. Rath Burchardt ist auf dem Weg, das mühselig angefangene weiter zu besorgen und zu pflegen.

---

*) Von den Orientalen, deren ich bei dem Sary Sinap, Bändchen II. S. 92, erwähnt, trugen vor zwei und drei Jahren folgende Sorten: 1) Bein Armudi, es war die wahre alte Bezi de la Motte. 2) Bordigan Armudi. 3) Jeschil Aschrapai. 4) Hussein Armudi; diese drei waren Augustbirnen, die wir weit besser haben. NB. Und werden in jenen Gegenden die nämlichen Sorten, nicht eben so, wie bei uns, mancherlei Namen haben?

Im Vorbericht zu dem ersten Bändchen der Systematischen Beschreibung, Stuttgart 1821, wurde das große Vorurtheil gerügt, daß man in schlechten, rauhen Gegenden auch nur schlechtes Obst erziehen müsse! — Auswahl der Sorten ist hierbei nur zu treffen, und es sind hierzu vorzüglich nur die Aepfel aus der V. und VII. Classe zu wählen, aber auch manche aus der Classe III und IV. — Da indessen in solchen Gegenden die Sorten kleiner bleiben, so wähle man so viel möglich dauerhafte, große Früchte, da der gemeine Mann stets seine Freude an einem großen Apfel hat. — Sehr edles Obst leidet in kalten Gegenden oft durch Frost, denn nach seiner heimathlichen Abstammung behält es die Neigung, länger seine Triebkraft zu äussern, früher seine Blüthe zu treiben, als daß solche Bäume in hohen, kalten Gegenden, im Winter und Frühling, nicht

oft harten Schaden erleiden mußten. — Dieses zu vermeiden, wäre folgender Vorschlag der geeigenste. — Man erziehe in solchen Gegenden in einer Baumschule Wildlinge, von, wo möglich auch in der nämlichen Gegend gewachsenen Holzäpfelkernen, und veredle diese erst, wenn sie die Höhe zu einer Krone erreicht haben, oder man pflanze diese Wildlinge vorher, und veredle sie in der Krone. Die Folge davon ist, daß nach der Natur des Holzapfels, der Trieb zum Blühen später, und das Stillstehen im Herbst früher eintritt, wodurch die Sommertriebe härter, und gegen Winterfröste dauerhafter werden *). Bekannt ist der Vor-

*) Ganz auf dieses Grundgesetz der Natur gegründet, ist folgende schöne Beobachtung, die mir der eben angeführte Herr von Hartwiß im Dezember 1820, wo er noch zu Kokenhof in Livland lebte, mittheilte: „Ein denkender Obstgärtner, Herr Graefe

schlag, in nördlicheren Gegenden, z. B. die Pfirschen im Herbst früher zu entlauben,

---

„in Leusal, hat die Goldreinette und
„Nordreinette — (die ganz falsch war,
„wie ich anderwärts im System zeigte)
„von Christ, die ihm in den Baumschulen
„immer erfroren, auf Aeste erwachsener
„hochstämmiger Bäume veredelt,
„und sie trotzen allen Wintern und tragen
„trotz 30 Grad Kälte, jährlich reichlich.
„Dieses ahmte ich mit allen von ihnen er-
„haltenen Aepfelsorten nach, und schon in
„diesem Herbst konnte ich die Bemerkung
„machen, wie sich die Triebe selbst der
„am spätesten treibenden Winteräpfel, zei-
„tig bis in die Spitze verholzten, da
„diese selber in der Schule auf kleinen
„Stämmchen, noch 3 bis 4 Wochen später,
„als schon Fröste von 5 — 8 Grad ein-
„fielen, noch fast mit allem Laub bekleidet,
„und beinahe ganz unverholzt waren. —
„Ein Beitrag mehr zur Kunde des Pflan-
„zenlebens, darüber wir im zweiten Theil
„Ihrer Obstorangerie so viel Tref-
„fendes u. s. w. finden.“

und dadurch abzuhärten. Hierdurch würden auch wohl in hohen, rauhen Gegenden mit schlechtem Erdboden Früchte dieser Art gewonnen werden.

Es ist und bleibt, was ich schon öfters dargestellt habe, ein großer Fehler, daß wir unsere Baumschulen mit Sämlingen aus Edelkernen bevölkern, diese zu schnellerem Wachsthum, in oft recht gutem, und rajoltem Land pflegen, und so das ganze Wurzelvermögen, zu einem von Geburt aus, für unseren climatischen Erdboden nicht passenden Unterthan erziehen, und die Krankheiten den Obststämmen einpflanzen. — Wer Phytologie und Phytognomie studirt hat, dem wird es die Natur selbst predigen, und sich vieles verständigen, was Gewinnsucht, falsche Theorien, alberne Versuche, Unwissenheit u. s. w. in und bei der Erziehung der Obstbäume geschadet haben. — Dahin rechne ich denn auch, ungescheut, die in England zuerst entstandene

Theorie, daß die jetzigen Obstbäume deshalb kränkelten, weil sie die Periode ihres Lebens vollendet hätten. Noch vieles mehr, als was ich dagegen schon im Heft XXI in der Vorrede gesagt habe, ließ sich aus der Natur der ganzen Pflanzenwelt anführen, was indessen hierher nicht gehört, aber es freut mich, daß selbst in England Männer dagegen aufstehen, wie z. B. Williamson. Auch er sucht die Unfruchtbarkeit, die Krankheiten der Obstbäume, in einem, seit mehreren Jahren, kälter gewordenen Clima, und vorzüglich, daß man die Bäume auf Sämlingen von Edelkernen, und nicht auf den wilden Holzapfelbaum fortpflanze *).

Mit den Birnen tritt nun noch ein ganz anderes Verhältniß ein. Sie sind bei weitem mehr als die Aepfel an ein ihnen zu-

*) Transactions of the Horticultura Society, Vol. III. 1820. pag. 291.

sprechendes Clima gebunden, obgleich wir auch sie durch Sämlinge von edlen Sorten noch mehr verzärteln. Schon in Frankreich bleiben viele Sorten werthlos, wenn sie nicht zwerg, ja nur als Spaliere an einer Wand, gezogen werden. So kommt z. B. die Virguleus, viele Bergamotten, die Winterambrette u. s. w. nicht hochstämmig fort, und liefern die elendesten Früchte. Viele erfordern, ausser dem Clima, noch einen eigenen, ihnen zuträglichen Boden und Standort, und bleiben doch schlecht, wenn die Jahreszeiten kühl und naß sind, z. B. die allbekannte Beurré gris, an die sich aber leider nicht wenige noch anreihen. — Zwergbäume sind deshalb in unseren Gegenden eine Nothwendigkeit, wenn wir diese Sorten in ihrer Güte genießen wollen, und in dieser Form versendete einstens die Carthause in Paris wohl Millionen. — Aber auch als Zwerg hat dieses Gewächs wieder seinen ausge-

zeichneten Eigensinn, und deshalb versuchte man es, von Alters her, mit mancherlei Unterstämmen, bis zu wahrer Phaselei, selbst bis in die neuesten Zeiten *). Von Weißdorn, Cotoneaster und Quitte hat die letzte die Oberhand behalten. Indessen kommen viele Birnen auf derselben nicht fort, aber sie liefert, womit sie sich verträgt, die schönsten und größten Früchte. Ist dieses nicht der Fall, so ist, bei vielen Sorten, das Ueberpfropfen, z. B. auf Beurré blanc, ein schönes Hülfsmittel, und zu bloßer Prüfung der Sorten, in Scherben und selbst im freien Land, ver-

---

*) Im Alterthum glaubte man, daß die neuen Obstsorten, durch das Pfropfen auf mancherlei Stämme entstanden wären, und man hierinnen alles versucht habe, so sagte Plinius, Hist. Nat. XVIII. — Nec quidquam amplius excogitari potest. Nullum certe pomum novum diu jam invenitur.

tritt die Johannisstaude die beste Stelle, was auch schon alte französische Pomologen angaben. Bei der Quitte ist indessen sehr zu beachten, daß es die Birnquitte seyn muß, und daß durch die Oculation weit mehrere anschlagen, als durch das Pfropfen in den Spalt. Ueber alles dieses habe ich indessen, sowie über die leichte Vervielfältigung der Quitte, weitläufiger im ersten Band der Obstorangerie gehandelt.

Der Reichthum von Kernobstsorten in diesen beiden Theilen des systematischen Obstverzeichnisses ist groß, und er ist auch nur für Anlagen großer Baumschulen, besonders in nördlichen Gegenden berechnet, wo Mannichfaltigkeit zu Prüfungen wohl noch nothwendig ist. — Nicht jede Obstart geräth aller Orten in ihrer Güte. Clima, Erdboden, Lage, und individuelles Bedürfniß u. s. w. erfordern Prüfung, und mannichfaltige Auswahl, ob der Baum im

Allgemeinen nicht kränkelt, an Krebs u. dgl. leidet, seine Blüthzeit nicht zu früh erscheint, das Obst nicht welkt, oder nicht reif wird, und dadurch seinen Werth verliert, wozu denn noch der individuelle Geschmack der Einwohner kommt. So lieben wohl, im Durchschnitt, die nördlichen das säuerliche oder wirklich saure Obst mehr als das zuckerartige, ja, sie verzehren, wie ich selbst erfahren habe, die Aepfel am liebsten vor ihrer völligen Reife. — Dieser Geschmack scheint sich, instinctartig, mit ihrem sauren Kohl, der sauren Milch u. s. w. zu paaren. Auch eignen sich fast alle die Aepfelsorten mit solchen, meistens sehr haltbaren Früchten und dauerhaften Bäumen, für recht nördliche Gegenden, da sie in ihrem ganzen Pflanzenleben dem wilden Apfel der Deutschen näher stehen.

Man schreibt zwar in der Phytologie vieles vom Acclimatisiren, was aber doch selbst in unserer hiesigen Erdbreite, noch

diese Breite-Theorie oft Lügen straft, und wenn man es recht beleuchtet, so sind es Pflanzen, die entweder in auch sehr entfernten Gegenden, aus einer Höhe der Schneeregion, oder in gleicher Erdbreite mit uns, abstammen. Kommt nun aber einmal ein ungewöhnlich kalter Winter, wie z. B. der uns noch allen durch seinen Schaden unvergeßliche, im Februar 1827 war, so verlieren wir auch eine Menge alter Freunde, wie Trauben, Apricosen, Pfirschen, manche Birnen u. s. w. *). — Was heißt denn nun acclimatisiren?

Difficile est satyram non scribere!

---

*) In unserem Lahnthal, wo man gewohnt ist keine Pfirschen- und Apricosenspaliere zu decken, erfroren alle über 10—12 Jahr alte Bäume dieser Gattung. Viele hochstämmige Apricosen ganz; viele schlugen aber im 3 bis 4 jährigen Holz wieder aus,

Folgende Baumschulen kann ich, wovon im vorhergehenden die Rede war, empfehlen. Nicht wenige Pflanzer sind aber auch schon seit dreißig Jahren in die Pflanzun-

---

wie die Nußbäume und manche Trauben. — Letztere ließ ich alle über der Erde abschneiden, um wieder kraftvolle Reben zu ziehen. Viele hochstämmige Birnen, als Virgouleuse, Aurate, Cassolette u. s. w. erfroren, bis zur Wurzel, so auch viele Pyramiden, so daß ich mehrere Sorten, die ich nicht in Vermehrung hatte, ganz verlohren habe. Die süßen, und selbst viele Weichseln, schienen im Frühjahr zu schwelleu und blühen zu wollen: aber die Blüthe war in ihrer Hülle erfroren. Nur die Amarellen blühten. Merkwürdig hierbei war, daß auf den, nur oft eine halbe Stunde weit sich von dem Lahnthale erhebenden Gebirgen, die Kirschen sämmtlich blüthen, die Nußbäume und die Kastanien nichts, oder wenig gelitten hatten, und schöne Früchte für den Markt lieferten.

gen jener Welt übergegangen. Folgende hoffe ich, daß sie alle noch leben und wirken:

Herr Carl Corneli, Maire zu Nimburg bei Aachen.
» Ignat. Dürr, zu Bielitz in Schlesien.
» Syndicus Buckatzsch und Comp. in Guben.
» Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warte. Hoffentlich jedem Pomologen bekannt.
» Pfarrer Friedr. Klinckhard zu Schönfels bei Zwickau in Sachsen, bekannt durch sein schönes Handbuch — oder Anweisung zum Obstbau, 1816.
» Apotheker G. Liegel zu Braunau am Inn, bekannt durch mehrere pomolog. Schriften.
» Pfarrer Van de Lod in Goch am Rhein.
» Kunstgärtner J. Hamel in Cöln.
» Oeconom Bardenheuer zu Hauerhof bei Jülich. Ein eifriger Pomolog.
» Erzpriester Joh. Lipka zu Haatsch bei Ratibor in Schlesien.
» Freiherr und Kammerherr von Carlo-

witz, als Director der Königl. Sächsischen Baumschule in Dresden.

Herr Kunstgärtner Seimel bei Herrn Grafen von Mongelas zu Bogenhausen bei München.

» Anton Mayr, Steuercommissair zu Grätz in Steiermark, auch Director der Landes-Baumschule daselbst.

» Organist Müschen zu Belitz bei Güstrow in Mecklenb. Schwerin.

» Ant. Aigermann zu Stampfen in Ungarn.

» Kaufmann Klebeck zu Bielitz in Schlesien.

» Generalmajor Bequitscheff zu Kiew.

» Wohler et Sohn in Altona bei Hamburg.

» Hofmeister F. W. Witter in Celle auf St. Georg.

» Kunstgärtner Leuchner zu Wächtersbach bei Gelnhausen.

» Oberküster Matth. Schröder in Hamburg, bekannt durch Beschr. seiner Baumschule.

» Lehrer H. W. Thiel in Limburg bei Hagen.

Herr Geymüller et Comp. in Wien.
» Jean Uvarlie, deputé de la Noblesse zu Lemberg in Gallizien.
» Kunstgärtner P. J. Commans in Cöln.
» Magistratsrath Dr. Jacob Radlkofer in München.
» Wilh. Hinkert, Königl. Hofgärtner in München.
» Regier. Rath Sohr in Breslau, als Director der großen Landes-Baumschule.
» Landes-Oeconomie-Conducteur Reimerdes in Lüneburg.
» Pfarrer Oberdieck zu Bardewick bei Lüneburg.
» M. Schilgen, vormaligen Beamten zu Neuenwalde im Osnabrückischen.
» Pfarrer Wilh. Jäger in Cassel.
» Justizcommissär Kohlhoff zu Königsberg in Preußen.
» Christ. Friedheim in Gotha.
» Halloberbeamter Fürst in Frauendorf. Wohl wenigen durch die Gartenzeitung noch unbekannt.

Dieses sind die hauptsächlichsten, reich ausgestatteten Baumschulen, in denen die vorzüglichsten Sorten des Tafelobstes, und auch in manchen die ausgesuchten des zweiten Ranges nicht fehlen. Die Menge kleiner Privatbaumschulen anzuführen, hätte keinen Werth, und die von hohen Personen sind wohl zum allgemeinen Verkauf nicht bestimmt.

Nota.

Verbesserungen in dem ersten Theil dieses systematischen Verzeichnisses 1818.

Aepfel.

Nro. 5. dem Krebs sehr unterworfen.

7. Stirbt oft durch Krebs bei mir ab.

8. Taugt zu keinen Hochstämmen. Recht schätzbare Frucht.

9. Im Garten eine eben so gefällige, als recht schmackhafte Frucht.

10. Kein Callville. Ein wahrer Süßapfel.

15. Macht gesunde Hochstämme und aller Anpflanzung werth.

21. Ist eigentlich kein Calville. In England erst neuerlichst bekannt, sehr geschätzt, und ihrem Ribston Pippin gleichgestellt.

41. Aber eine recht schöne späte Herbstfrucht.

46. Trägt sehr voll, und dieses macht hängende Aeste.

60. Kann nicht genug gepflanzt werden. Die Frucht ist wirklich fast groß.

96. Dieser prachtvolle Apfel leidet gar keinen Druck.

100. Hat wie der aus Heft XII vergessene vortreffliche Schleßwiger Erdbeerapfel, in der wahren Zeitigung einen herrlichen Traubengeschmack.

111. Köstliche Frucht. Zeitigt oft am Baume, hält sich nicht gut bis zum Winter.

112 Heißt auch Pfundapfel wegen seiner Größe. Eine sehr schöne Frucht.

133. Nach allen Untersuchungen ist diese vortreffliche Frucht, in Holland sogenannte Madame, die wahre Rein. grosse d'Angleterre des Du Hamel.

134. Diese wahre Canada ist auch sehr wahrscheinlich die alte große, so berüchtigte Rein. blanche d'Espagne, da letztere nach englischem Geschmack nur ein guter Küchenapfel seyn soll. — Man ist in England bis jetzt noch sehr in der echten Kenntniß der französischen Obstsorten zurück. So ist z. B. die graue französ. Reinette Nro. 228, so uralt schon bei uns als Rabau bekannt, in den Transactions Tom III, p. 323 daselbst noch selten, und die Edelreinette 130 hält man mit Fenouilles rouge, D. H. für einerlei! Letztere muß also ganz unbekannt seyn.

141. Der Baum wird ansehnlich groß. Sehr schöne Frucht.

157. Nicht Norvington, sondern Newington.

160. Statt nicht sehr groß, soll es heißen, recht groß. Kann nicht genug gepflanzt werden.

161. Nicht gueen — sondern Queen — (Königin). Gehört oft in die Ordnung III. Wurde in England für unseren Winterborstorfer Nr. 184, der jetzt erst daselbst mit allem Lob ist bekannt und abgebildet worden, gehalten.

163. Ist mit 135 sicher einerlei, nur durch Standort verschieden.

164. Heißt auch in England Hollands Pippin. wird ansehnlich groß.

168. Wird vollkommen so groß als Borstorfer.

173. Oft so groß wie eine starke Reinete.

175. Cicadirt häufig um das Kernhaus.

177. Ist die französische, nicht die viel bessere von Crede in dieser Fortsetzung.

180. Ist, wie im System mehrmals erwähnt, die wahre Carmeliter-Reinette, Reinette des Carmes, der Franzosen.

211. Nicht *Kl.* sondern *M.* ja oft fast groß. Baum recht groß. Dieser Ribston ist jetzt in England eine Art von Liebling. Man streitet über seine Herkunft, und nach alten Sagen sollen Kerne aus Frankreich gekommen seyn, von denen dieser Ribston herstammt. — Vater und Mutter also in Gallien, der glückliche Bastard in England.

216. Wird völlig so groß als Borstorfer.

243. Hat Reinettengröße.

245. Nicht Parter, sondern Parker. Nicht *Kl.* sondern *M.* Oft fast groß.

253. Statt Borstorfergröße, soll heißen Reinettengröße. Frucht hochaussehend, gelbliches, saftvolles Fleisch.

271. Wird größer als 262. Oft wenig roth.

288. Gehört eigentlich zu den rothen Reinetten. Größe auf Hochstamm von einem Gänsei. So schöne als angenehme und sehr gute Frucht. Oft rundum roth mit vielen Streifen.

Birnen.

Nr. 2. Für viele im October, als ihre wahre Reifzeit, eine Lieblingsfrucht. Zu Lattwerge eine der besten.

11. In ihrer wahren Reife eine der ersten Früchte.

19. Empfindlich gegen harte Kälte.

29. Bei der Markgräfin — Marquise — fehlen die (**).

33. Die Sommertriebe leiden häufig im Winter.

70. Als Zw. nur auf Wildling.

76. Sehr ähnlich an 98 und fast eben so gut.

90. Kümmert gern auf der Quitte wie auch 97.

91. Als Zw. nur auf Wildling.

93. Bildet schöne, große Hochstämme mit großen Früchten wie auch 94.

99. Aber schlecht zum rohen Genuß.

108. Soll heißen Sommerrobine, Robine d'été.

174. Ein Liebling für den Landmann. Trägt voll, und wird nicht schnell taig.

164. Heißt Sommerblutbirn, Sanguinole.

Versendung von Pfropfreisern.

Da ich wegen meinem Alter, nicht mehr in solche Gegenden, wo man schon im Februar die Pfropfreißer schneiden muß, versenden kann, und ich mir dadurch zu oft an meiner Gesundheit geschadet habe, so müssen diese Bestellungen im Herbste eingeschickt werden, und die Anzahl nicht über 100 übersteigen, auch nur die Sorten vom ersten Rang, und etwa noch die Hauptsorten vom zweiten Rang betreffen. Die geringen Sorten sind zu entlegen, und können ferner nicht mehr besorgt werden.

Nach dem Norden z. B. giengen sie bis jetzt stets im Herbst, und ich selbst ziehe für mich solche Zweige denen im Frühjahr vor, sowie auch alle Schnittlinge von Trauben, da sie in harten Wintern, wie beson-

ders viele Birnen, nichts leiden, und deshalb sicherer anschlagen, sie sind, wie man sagt, auf neuen Saft hungrig geworden. — Oft habe ich auf meinen kleinen Herbstreisen, früh im September, schon Pfropfreiser in feuchtem Papier mitgebracht, und nie schlugen sie fehl.

Große Bestellungen kann ich gar nicht mehr übernehmen.

Dietz an der Lahn 1829.

Classe I.

Aechte Calville.

N°. 325. (*) **Weißer Augustcalville.** Palästiner. Calville precoce. *M.* Zw. Wildl. Weißes, lockeres Fleisch. Geschmack fein, weinsäuerlich. Der Baum wächst nur in der Jugend lebhaft. Frühe Zeitigung macht ihn schätzbar. Nur in Gärten.

326. **Carin's früher gelber Sommercalville.** Calville Carin. — Gute Frucht, aber durch den vorgehenden, und andere bessere gleichzeitige sehr entbehrlich. Baum wie No. 1.

327. (*) **Gestreifter rother Ostercalville.** De roode Paasch Appel. *M.* W. Fleisch fein, von gewürzhaftem, himbeerartigem, süßem Weingeschmack. Baum wächst stark. Nicht sehr fruchtbar, etwa wie **weißer Wintercalville.** Erfordert guten Boden.

328. (*) Carmincalville. *M.* Gr. W. Sehr schöne Frucht, von einem angenehmen himbeerartigen süßen Weingeschmack. Viel roth im Fleisch unter der Schale. — Am besten auf Wildling, und nicht in das Freie. Am schönsten als Zwerg.

329. (*) Wahrer weißer Sommercalville. Calville blanche d'été. Gr. *M.* Sept. Hat mehrere nahe Anverwandte, daher die Verwirrung dieser Sorte. — Fleisch weiß, markicht von süß weinsäuerlichem Geschmack. — Baum wächst sehr stark, trägt bald und viel, kenntlich am großen Laub. Nur in Gärten.

330. (*) Königscalville. Calville royale. *Gr. M* H. In Form dem weißen Wintercalville ähnlich. Fleisch fein, saftreich, von himbeerartigem süßem Weingeschmack. Baum wächst stark, und trägt gern. Als Zwerg auf Johannisstamm.

331. (*) Gestreifter Winterhimbeerapfel. Framboise rayèe d'hiver. *M.* W. — Vortrefflicher Apfel. Fleisch ins gelbliche spielend, von sehr angenehmen Zuckergeschmack. Baum wächst stark, und trägt gerne.

332. (*) Possart's Moskauer Nalivia, Na-

livnoi oder Nalivnoje. *M.* Gr. H. W. Eine schöne Tafelfrucht, von einem feinen alantartigen Geschmack. Form und Farbe wie weißer Wintercalville. Der Baum wächst lebhaft, und ist recht fruchtbar. NB. Wird bei uns nie durchsichtig, wie dieses auch bei allen übrigen Aepfeln, die im Norden cicadiren, der Fall ist.

333. Corten's gelber süßer Wintercalville. *Gr.* — Schöne Frucht, und für Liebhaber von Süßäpfeln recht schätzbar. Der Fortpflanzung jedenfalls würdig. Lebhaft wachsender, tragbarer Baum.

334. (*) Früher Hainbuttenapfel. *M.* H. Oct. Angenehme, düster aussehende Frucht. Fleisch gewürzhaft zuckerartig. Der Baum wird nicht groß mit sperrhafter Krone, ist aber tragbar.

† 335. (*) Schneecalville. Calville de Neige. *M.* H? Ganz von Ansehen wie weißer Wintercalville. Recht angenehmes Fleisch. Baum wächst lebhaft und ist sehr tragbar.

† 336. (*) Schwefelcalville. *M.* W. H. Ganz goldgelb, angenehmes säuerlich süßes

Fleisch. Baum sehr tragbar und von lebhaftem Wuchs.

† 337. (*) Grüner Wintercalville. *M.* **H.** Bleibt stets grün. Form wie weißer Wintercalville, und schlecht von Geschmack.

Schlotteräpfel.

338. Crede's großer Wilhelmsapfel. *Gr.* W. Ungemein schöne Frucht, für den Landmann zum rohen Genuß und in der Oeconomie recht geeignet. — Der Baum wird groß und ist fruchtbar. Aller Anpflanzung werth.

339. Faßapfel. *Gr.* W. Schöne Frucht. Fleisch fein, fest, von einem angenehmen Weingeschmacke. Für den Landmann zu allem Gebrauch schätzbar.

340. Malacarle. Ponum Caroli magni. *Gr.* W. Fleisch weinsäuerlich. Größe ist sein Hauptverdienst. Mag in Italien besser seyn. Der Baum wächst sehr stark, und ist sehr fruchtbar.

341. Catalonier. *Gr.* H. W. Sehr schöne

Frucht, alantartiger, süßer Weingeschmack. Baum wird groß und ist sehr fruchtbar.

342. Gestreifter Imperial. *Gr. W.* Recht schöne Frucht. Fleisch schön weiß, Geschmack angenehm, gewürzhaft, zuckerartig. Baum sehr lebhaft, recht fruchtbar. Aller Anpflanzung für die ländliche Oeconomie werth.

343. Süßer Königsapfel. *Gr. W.* Unter den Süßäpfeln wohl der größte, von feinem zimmtartigem Zuckergeschmack. Der Baum wächst stark, macht eine breite Krone, und ist recht fruchtbar.

344. Schweitzer Schlotterapfel. Schweitzer Birnapfel. *Gr. W.* Schöne, gestreifte, haltbare Frucht. Saftvolles, angenehmes, fein weinsäuerliches Fleisch. Der Baum macht sehr hängende Aeste, oft wie die Trauerweide, und leidet keinen Schnitt.

345. Der Starost. *Gr. W.* Farbe und Form wie rother Stettiner, von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Der Baum wächst recht stark und ist fruchtbar. Schätzbar für den Landmann, wie der rothe Stettiner.

346. Stanislaus. *Gr. W.* Sehr schön gestreift. Geschmack und Werth wie der vorher.

gehende. Der Baum wird groß. Frucht sehr haltbar.

347. Rheinischer Krummstiel. *Gr.* W. Recht schöne Frucht von wohlschmeckendem Fleische, und schätzbar für den Landwirth zu jeder Benutzung. Die Frucht wird groß, und fruchtbar der Baum.

348. Grüner Siebenschläfer. *Gr.* W. Von starkem Geruch und wohlschmeckendem Fleisch. Schätzbar für den Landmann. Baum recht fruchtbar.

Gülderlinge.

349. Lothringer bunter Streifling. Calville de Rose. *M.* W. Recht schöne, angenehme Frucht, selbst zum rohen Genuß, und ausgesucht für die Küche. Baum wächst sehr lebhaft, trägt aber erst wenn er ausgetobt. Anpflanzungswerth.

350. Winter's grüner Gulderling, *M.* W, Schöne, einfarbige Frucht, meistens abnehmender nach dem Stiel, als nach dem Kelch, wie der recht schätzbare wahre birnförmige Apfel No. 288. Th. 1. Fleisch fein alant-

artig, weinsäuerlich. Baum wächst stark und trägt reichlich. Recht gute öconomische Frucht.

351. (*) Gestreifter Fürstenapfel, Pomme de la Cour. *Gr.* W. Sehr schöner, wohlgeformter Apfel für den rohen Genuß, und ausgesucht zu öconomischer Benutzung. Fleisch fein, von einem alantartigen Zuckergeschmacke. Zur Anpflanzung sehr empfehlenswerth. Baum wächst lebhaft, und ist sehr fruchtbar.

352. (*) Englischer Winterquittenapfel. Quince Apple. *Gr. M.* W. Eine ungemein schöne Apfelfrucht, ähnlich der prächtigen, schätzbaren Goldgelben Sommer- besser — Herbstreinette, da sie im Oct. reift. Der Baum wächst sehr schön und stark. Jährlich fruchtbar.

353. Martin's Apfel. Docke Martens. *M.* H. Auch angenehm zum rohen Genuß. Sehr gut für die Oeconomie. — Kenntlicher Baum. Sehr tragbar.

354. (*) Pile's Russet. Pile's Russet. Angenehme Apfelfrucht, ausgesucht für den Landwirth. Fleisch fein, von gewürzhaftem zimmtartigem Zuckergeschmack. Baum sehr lebhaft und fruchtbar.

355. Multhaupt's Gulderling. *M.* W. Für die Küche recht brauchbar. Baum wächst stark, trägt reichlich.

356. (*) Venusapfel. **Pomme de Venus. Kl. M. W.** — Ein angenehmer Tafelapfel, und ausgesucht für die Küche. Sehr feines Fleisch von gewürzhaftem weinartigem Zuckergeschmack. Baum macht sehr feines Holz.

357. Spanischer gestreifter Gulderling. *M.* W. Zum rohen Genuß und in der Oeconomie recht brauchbar, von einem rosenartigen, feinsüßen Weingeschmack. Baum wird groß.

358. (*) Doppelter Holländer. *M.* H. Sehr schöne Frucht, sowohl zum rohen Genuß als zu jeder Benutzung für den Landwirth. Recht für den Markt geeignet. Fleisch schön weiß, Geschmack alantartig. — Der Baum wird wegen großer Fruchtbarkeit nicht groß.

Classe II.

Rosenäpfel.

359. (*) Weißer Wintercousinot. *M.* Kenntlich an seiner tiefen Kelcheinsenkung.

Einfarbig gelb, von weinsäuerlichem Zimmtgeschmack. Zum rohen Genuß angenehm. Baum fruchtbar.

360. Früher Limonadapfel. *Kl.* Sept. Schätzbar für den Markt. Schön gestreift. Recht fruchtbar

361. (*) Burchard's kleiner gestreifter Carolin. H. Guter Tafelapfel von einem angenehmen zuckerartigem Geschmack. Baum wächst sehr lebhaft, und ist fruchtbar.

362. (*) Schönebeck's früher Gewürzapfel. *Kl.* Tafelfrucht von einem weinartigen, gewürzhaftem Zuckergeschmack, fast wie der köstliche rothe Wiener Sommerapfel *). Der Baum wächst nicht stark, trägt reiflich.

363. (*) Marmelade Apfel. Marmelade Pippin. *Kl.* Aug. Bunt gestreift. Angenehm zum rohen Genuß, schätzbar wegen früher Reife für den Markt. Baum wird groß und trägt stark.

---

*) Dieser vortreffliche Apfel ist in dem ersten Theil dieses Verzeichnisses vergessen worden. Er ist mittelmäßig groß, und hat den Geschmack einer edeln Weintraube. Der Baum ist sehr fruchtbar.

364. (*) Polnischer gestreifter Herrnapfel. *M.* Sept. Panski Jabtko. Sehr angenehmer, kraftvoller Zimmtgeschmack. Baum nur mittelmäßig groß und trägt reichlich.

365. (*) Zimmtartiger Winterkronapfel, Kaneel soete Aagt Appel. Kl. Sehr gute Tafelfrucht, vortrefflich zum Dämpfen. So schätzbar wie der rothe Winterkronapfel No. 61. Th. 1. Baum wächst stark, und ist fruchtbar.

366. (*) Weisser Herbstrichapfel. Passe Pomme blanche d'automne. Kl. Ungemein schön, wie in Wachs bossirt, wie der schöne Braunschweiger Milchapfel. Verträgt, wie dieser, keinen Druck. Schöne Tafelfrucht Baum sehr fruchtbar.

367. (*) Weißer Borstorfer, Kl. W. Ein sehr schöner, fast einfarbiger, zum rohen Genuß angenehmer Winteräpfel.

368. (*) Französischer Rosenapfel. Pomme Rose française. *M.* H. Recht guter Tafelapfel. Sehr stark gestreift. Fleisch von gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmack. Baum wird groß und trägt gerne.

369. (*) Sommerkleiner. Kl. Aug. Sept.

Sehr schöne, fast einfarbige Tafelfrucht. In der Form dem schätzbaren Winterfleiner ähnlich. Fleisch schneeweiß, voll Saft, rosenartiger Weingeschmack. Baum wächst sehr stark, und ist recht fruchtbar.

370. (*) Früher Muscatennußapfel. Nutmeg Appel. Kl. Aug. Angenehme Apfelfrucht. Geschmack fast wie der vorhergehende. Baum wächst stark, trägt reichlich.

371. (*) Charlamowski. Charlamowskischer Nallivia. Wahrscheinlich ein Perser. Cicadirt bei uns nicht. Eine äusserst schöne, wie in Wachs bossirte Frucht. Gestreift auf der Sonnenseite. Fleisch fein, sehr saftvoll, von einem feinen Himbeergeschmack. Der Baum wächst sehr stark, ist recht kenntlich und reichlich tragend.

372. (*) Sophien's süßer Rosenapfel. *M.* W. Stark dunkel carmoisinroth gestreift. Fleisch sehr angenehm, von einem fein zimmtartigen wahren Zuckergeschmacke. Baum wächst stark, kraftvoll und ist recht tragbar.

373. Deichzugsapfel. *M.* H. Angenehme Frucht. Fleisch schneeweiß, sehr fein von rosenartigem Geschmack. Baum wird stark.

NB. Im System, Bändchen II., ist er fälschlich Teichzugsapfel genannt. Er hat den Namen von der Reifzeit, wo die Seedämme — die Deiche heißen, besichtigt werden.

374. Ritter's süßer Himbeerapfel. *M.* W. Ein vorzüglicher Apfel für die Küche. Schale ganz roth. Fleisch schneeweiß, rosenartig Zuckersaft. Baum wächst lebhaft, und ist recht tragbar.

375. (*) Hoffnungsapfel. *M.* H. Angenehme Frucht zum rohen Genuß. Fleisch fein von erhabenem, zimmtartigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst sehr lebhaft, und ist sehr fruchtbar.

376. Gelber Lavendelpepping. *Kl.* Aug. Sept. Angenehm zum rohen Genuß. Baum wird nicht groß. Trägt voll.

377. Gelber sternförmiger Api. Api etoilée. *Kl.* S. Mehr für den Sammler. Weinsäuerlich von Geschmack.

NB. Wird fälschlich für den wahren, wilden Tyroler Sternapfel gehalten.

378. (*) Tyroler Rosenapfel. Tyrolesa Rosa. *M.* W. Ganz roth, im Schatten mehr grün. Herrliche Tafelfrucht. — Fleisch fein,

saftvoll, fest, von erhabenem wahren zimmtartigen Zuckergeschmacke. Baum wächst langsam, wird nicht groß, aber ist recht fruchtbar.

379. (*) Gestreifter Winterparadiesapfel. *M. Gr.* W. Ungemein schöne Frucht für die Tafel. Fleisch sehr fein. Angenehmer, rosenartiger Zuckergeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, macht viel Holz, und belaubt sich schön und kenntlich. Er ist dabei fruchtbar.

380. (*) Englische Chester Parmäne. Chester Pearmain. M. Sept. Oct. Recht angenehme Tafelfrucht, Fleisch weich, saftvoll von gewürzhaftem, weinichtem Zuckergeschmack. — Baum wird groß, und fruchtbar.

381. Fromm's Himbeerstreifling. M. W. Recht gute Frucht zum frischen Genuß, und für den Landmann schätzbar. Feiner, gewürzhafter, himbeerartiger, süßer Weingeschmack. Baum lebhaft, tragbar.

382. Sperberapfel. Epervier. M. Aug. Die Frühzeitigkeit ist sein bester Vorzug, und deßhalb zum Verkauf recht schätzbar. Fleisch schneeweiß, saftvoll, von rosenartigem Geschmack. Baum sehr tragbar.

383. Rohner. *M. W.* Dunkel blutroth. Fleisch gewürzhaft, von etwas weinartigem Zuckergeschmacke. Baum recht tragbar.

384. Purpurrother Winterconsinct. *Kl. M.* Sehr roth gestreift. Fleisch fein, saftvoll, Geschmack süß, zimmtartig, weinhaft. — Baum wächst stark, ist bald, und sehr fruchtbar.

385. (*) Muckenheimer's Winterkronapfel. *M.* Neue Samenfrucht, sehr haltbar. Vortrefflich zum rohen Genuß, und ebenso für die Küche. Festes Fleisch von alantartigem Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, und trägt voll.

386. Multhaupt's Winterkronapfel. *Kl. W.* Gestreift wie alle Kronäpfel. Recht schöne Frucht. Fleisch fein, saftvoll, von süßweinsäuerlichem Geschmack. Haltbar und ganz geeignet für den Markt. — Lebhafter recht tragbarer Baum.

387. (*) Crede's blutrother Wintertäubling. *M.* Schöne Frucht. Fleisch schön weiß, fein von einem angenehmen, fein rosenartigen süßen Weingeschmack. — Der Baum macht feines Holz, und ist fruchtbar.

Classe III.

Rambouräpfel.

388. Gelber Calvillrambour. *Gr.* W. H. Großer meistens einfarbiger Apfel. Fleisch von süßem Weingeschmack. — Baum groß, tragbar.

389. Großer Nassauer. W. H. Recht schöne, große Frucht, zum rohen Genuß, und für die Oeconomie schätzbar, von einem angenehmen, erfrischenden süßweinigten Geschmack. — Baum wird groß und recht tragbar.

390. Rother Winterrambour. *Gr.* — Sehr schöner Apfel, für den Landmann zu jedem Gebrauch recht schätzbar. Baum wird groß, und trägt gerne. Zum Anbau recht empfehlend.

391. (*) Kaiser Alexander von Rußland. Aporta. Ist kein Nalivnoi. *Gr.* H. Eine prachtvolle, vortreffliche Frucht von starkem, violenartigem Geruch. Fleisch saftvoll, von feinem himbeerartigem, weinichtem Zucker-

geschmacke. — Der Baum wächst lebhaft, und ist fruchtbar.

392. Bluthrother Cardinal. *G. W.* Wohl ein alter Deutscher. Oft sehr groß; recht schön und dem Landmann zum rohen Genuß sehr angenehm, von einem feinen, weinsäuerlichen Geschmack. Baum sehr groß, volltragend.

393. Peter Jansen's Sommerapfel. *Gr. M.* Sept. Saftvoll, angenehm zum rohen Genuß durch seinen erfrischenden Geschmack, der dabei etwas rosenartiges hat. — Der Baum wächst frech, und trägt nicht voll.

394. Venetianer. Venediger. *Gr. W.* Recht schöner Apfel, angenehm zum rohen Genuß und zum öconomischen Gebrauch ausgesucht. Aehnlich dem Lothringer Rambour. Fleisch saftvoll, von himbeerartigem, zuckerhaftem Weingeschmack. — Baum groß, tragbar.

395. Probsteiapfel. *G. W.* Schöne, gestreifte, recht schätzbare Frucht zu jedem Gebrauch, und ausgesucht für den Landmann. — Fleisch markicht, von gewürzhaftem Weingeschmacke. — Baum wächst recht stark, bringt viele Früchte.

396. (*) Harbert's reinettenartiger Rambour. Gr. W. Eine eben so schöne, vortreffliche, einfarbige Winterfrucht, als recht schätzbar zu jeder Benutzung. — Fleisch fein, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Baum wächst lebhaft und ist sehr tragbar.— Der allgemeinsten Verbreitung werth.

397. Van Beeck's gestreifter Rambour. Gr. W. Eine für die Oeconomie recht achtbare neue Kronfrucht. — Baum wird groß, und trägt gerne. Geschmack süß weinsäuerlich, ohne Gewürz.

398. (*) Kirke's schöner Rambour. Scarlet Admirable. Gr. W. Heißt in England auch Halling Bury. Eine prachtvolle Frucht, viel ähnliches mit Lothringer Sommerrambour 1 Th. No. 115. Fleisch fast schneeweiß, fein, von einem recht angenehmen, süß weinsäuerlichem Geschmacke. Verdient allgemein verpflanzt zu werden. Der Baum wächst mit feinem Holz, und ist sehr tragbar.

399. Rheinischer großer Spreuß. Gr. H. Schöner Apfel auf der Sonnenseite sanft roth.

Fleisch ist sehr saftreich und von einem angenehmen etwas erdbeerartigem Geschmacke. Für den Landmann zu jedem Gebrauch achtungswerth,

NB. Der Landmann liebt wohl überall schöne, große Aepfel, zumal wenn sie wohlschmeckend sind. Außerdem welken diese Früchte selten. Sie gehören deshalb in jede Landesbaumschule, nur nicht zur Anpflanzung an Landstraßen, wo keine Feldwachen sind. Die vorzüglichsten sind, Nr. 390. 391. 392. 394. 395, besonders 396 und 398.

Classe IV.

Reinetten.

Ordnung I.

Einfarbige.

400. (*) Weller's Eckenhagener. *M.* H. Schöner, vortrefflicher Herbstapfel. Fleisch fein, saftvoll, von gewürzhaftem, süßem Weingeschmacke. Baum wächst stark, und ist recht fruchebar.

401. (*) Weiße Englische Winterreinette. Reinette blanche d'Angleterre. *M. Gr.* W. — Sehr schöne Tafelfrucht.

Fleisch saftvoll, von einem recht gewürzhaftem weinartigem Zuckergeschmack. Der Baum wächst stark, belaubt sich schön, und trägt reichlich.

402. (*) Polnische Zuckerparmaine. Polony Pearmain. *M.* W. Recht schätzbare Frucht für die Tafel. Fleisch gelblich, sehr fein, von gewürzhaftem, erhabenem Zuckergeschmack. Baum wächst lebhaft, wird nicht groß, ist aber recht tragbar.

NB. Im Heft XXI zu klein angegeben. Er wird 3 Zoll breit. Muß spat gebrochen, und kühl aufbewahrt werden.

403. (*) Reinette von Middelburg. Renet van Middelburg. *M.* W. Recht schöne, vortreffliche Tafelfrucht. Fleisch sehr weiß, von einem ungemein angenehmen, erhaben weinartigem Zuckergeschmack. Der Baum wächst recht lebhaft, macht viel Holz, und trägt reiflich.

404. (*) Wormser gelbe Kugelreinette. *M.* H. Schöne wohlgeformte Frucht. Fleisch recht fein, von kraftvollem, fein weinsäuerlichem Geschmacke. — Baum an der Belaubung sehr kenntlich, recht tragbar.

405. (*) Crede's Quittenreinette. *M. W.* Eine köstliche Tafelfrucht. Fleisch ungemein fein, sehr saftreich, von einem wirklich quittenartigen, weinichten Zuckergeschmack. — Der Baum macht feines Holz, wird nicht groß, und trägt gerne.

406. (*) Französische Quittenreinette. Pomme de Coing. *M. W.* Schöner Tafelapfel. Fleisch schön weiß, von erfrischendem, alantartigem Weingeschmacke. Baum wächst lebhaft, trägt aber nicht gerne voll.

407. (*) Neuer Englischer großer Nonpareil. — Large Nonpareil Apple. The new Nonpareil. *M. W.* — Vortrefflicher Tafelapfel. Fleisch saftvoll, von einem recht angenehmen, gewürzhaftem Weingeschmack. Der Baum wächst lebhaft, macht schlankes Holz, und ist sehr tragbar.

408. (*) Gaesdonker Goldreinette. Eine köstliche Winterreinette für die Tafel. Fleisch sehr fein, fest, saftvoll, von einem erhabenen weinartigen Zuckergeschmacke. Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön, ist bald und ausnehmend fruchtbar.

409. (*) Süßer Ranzhäußer. Schöne,

sehr haltbare, für Liebhaber von Süßäpfeln recht schätzbare Frucht. Fleisch fest, saftvoll, und von einem stark zimmtartigen, erhabenen Zuckergeschmacke. Hält sich oft zwei Jahr. Der Baum wächst stark und ist sehr tragbar.

410. Gelbe Heckenreinette. *Kl.* W. Fleisch schön weiß, von einem gewürzhaften Reinettengeschmack. Baum macht viel feines Holz, wird nicht groß und trägt ziemlich.

411. (*) Zwergreinette. Pommier nain de Reinette. Schöne, haltbare Tafelfrucht. Fleisch saftvoll von gewürzhaftem, fein weinartigem Zuckergeschmack. Baum wächst eigenthümlich langsam, stark belaubt und hat in 10 — 12 Jahren oft nur die Höhe von 4 — 5 Schuh. — Trägt erst spät.

412. (*) Diel's Reinette. *M.* H. W. Herr von Mons in Brüssel, jetzt in Löwen, ist ihr Erzieher. Sehr schöne Tafelfrucht. Fleisch sehr weiß, fest, voll Saft, und von einem erhabenen zimmtartigen, weinichten Zuckergeschmacke. Der Baum wächst sehr lebhaft mit schlankem Holz, und ist dabei recht fruchtbar.

413. (*) Bischoffsreinette. *M.* W. Vor-

treffliche Frucht für die Tafel. Fleisch sehr fein, abknackend, saftvoll, von gewürzhaftem süßem Weingeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, ist kenntlich, und von ausgezeichneter Fruchtbarkeit.

414. (*) Gefleckter Goldapfel. *M.* H. Ein ungemein schöner, am Baum prahlender, schätzbarer Tafelapfel. Fleisch saftreich, markicht, von einem fein alantartigen, süßen Weingeschmacke. Der Baum ist sehr kenntlich, geht schön in die Luft und ist sehr fruchtbar.

415. (*) Köstlicher von Kew. Kew's Admirable. *Kl.* W. Eine herrliche Tafelfrucht. Fleisch weiß, etwas gelblich, fein, fest, voll Saft, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke, ähnlich dem Englischen Goldpepping, aber bedeutend größer als dieser. Baum wächst in der Jugend stark, und ist bald und ausnehmend fruchtbar.

416. (*) Weißer Kentischer Pepping. White Kentish Pippin. *M.* W. Schöne Frucht zum frischen Genuß. Fleisch fein,

saftvoll, von gewürzhaftem, süßem Weingeschmack. — Baum wird groß und trägt bald.

417. (*) Gelber Apfel von Sinope. Saru Synap, oder Sary Synap. *M. W.* Recht schöner Apfel von recht gutem Geschmack. Fleisch weich, saftvoll, von einem gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Der Baum wächst etwas langsam, treibt viel Nebenholz, und trägt gerne.

NB. Ob dieser Orientale der ächte ist, wird sich in der Folge zeigen, wenn die von Herrn Oberst von Hartwiß aus Nikita am schwarzen Meer gesendete Sorte getragen hat. Herr Staatsrath von Steven, Director der Kaiserlichen Gärten in Taurien, der mich hier besuchte, glaubte, nach der Vegetation, es sey nicht der ächte.

418. Feyerabend's Tafelapfel. *Kl. M.* Sept. Angenehmer Apfel zum rohen Genuß. Fleisch ungemein fein, markicht, von einem feinen Weingeschmacke. — Der Baum wird groß, trägt gerne.

419. (*) Oheim Michel's Reinette. *K. W.* Aug. Sehr guter Apfel für die Tafel.

Fleisch sehr fein, fest, von einem **recht** angenehmen, gewürzhaften weinichten Zuckergeschmack, der mit dem edlen Winterborstorfer ähnliches hat. — Der Baum wächst nicht frech, und ist bald fruchtbringend.

420. (*) Gelber Pepping von Ingestrie. The yellow Ingestrie Pippin. *Kl.* H, Schöne Tafelfrucht, einem Englischen Goldpepping täuschend ähnlich. Fleisch saftvoll, von einem gewürzhaften, fein alantartigem, süßem Weingeschmacke. Der Baum wächst sehr lebhaft und ist bald, und recht fruchtbar.

421. (*) Ananasreinette. *M.* W. Eine köstliche Tafelfrucht, etwas ähnlich dem herrlichen Walliser Limonenpepping No. 253. 1. Th. Fleisch stark ins gelbliche spielend, sehr saftvoll, sehr fein, und von einem erfrischenden, erhabenen, weinichten Zuckergeschmack, dem des Englischen Goldpepping sehr ähnlich. Der Baum wächst sehr lebhaft und ist fruchtbar.

422. (*) Herzog von York. Duke of York. *M. Gr.* W. Recht angenehme Tafelfrucht. Fleisch fein, fest von gewürzhaftem, zuckerartigem Weingeschmack. Der Baum wächst

mit seinem Holz langsam, und ist sehr frucht=
bar.

423. (*) Dietzer weiße Winterreinette. Schöne Tafelfrucht. Fleisch schön weiß, fein, saftvoll, von einem angenehmen, süßen Wein=
geschmack. Der Baum wächst stark, und ist fruchtbar. Eine neue Kernfrucht.

424. Willy's gelbe Reinette. *M.* W. Herrliche neue Frucht zu jeder Benutzung. Fleisch schön weiß, fest, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigem Zuckergeschmack, der mit dem köstlichen Hughes Goldpep=
ping No. 175. 1r Th. Aehnlichkeit hat.

NB. Willy ist ein Sohn und keine Tochter des Herrn Justizraths Burchardt, wie im System, Bändchen IV, S. 68 ange=
geben wurde.

425. (*) Pepping von Nottingham. Pippin of Nottingham. *Kl.* H. Angenehme Frucht zum rohen Genuß. Fleisch saftvoll, fein, von gewürzhaftem zuckerhaftem Geschmack. Ein recht gefälliger Dessertapfel. Der Baum wird groß, trägt reiflich.

426. (*) Hildesheimer gelber Winter=
pepping. *Kl.* *M.* W. Recht angenehmer

Tafelapfel. Fleisch markicht, sehr saftvoll, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Baum wächst recht stark, trägt bald, recht voll und oft büschelweiß. — Neue Kernfrucht. Wahre Marktfrucht.

427. (*) Gelbe Spanische Reinette. Vortreffliche Frucht für die Tafel. Fleisch sehr fein, fest, saftvoll, von einem erhabenenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke, etwas ähnlich dem weißen Wintercalville. Der Baum wächst sehr stark und ist recht fruchtbar.

428. (*) Geiger's Prinzessin Auguste. *Gr. W.* Prachtfrucht von ausgezeichneter Güte. Eine recht glückliche neue Kernfrucht. Das Fleisch spielt ins gelbliche, ist fein, saftvoll, und von einem vortrefflichen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Der Baum ist sehr lebhaft und trägt reiflich.

429. (*) Downton's Pepping. Downton's Pippin. *Kl. W.* Vortrefflicher Tafelapfel, ganz wie sein naher Anverwandter, der Englische Goldpepping. Das Fleisch ist sehr fein, fest, gelblicht weiß, saftvoll, und von erhabenem weinartigem Zuckergeschmack.

Der Baum wöchst in der Jugend lebhaft, trägt bald und sehr voll.

430. (*) König Jacob. *M.* W. Herrliche Tafelfrucht, zumal wegen ihrer langen Haltbarkeit bis in Sommer, ohne zu welken. — Fleisch fein, saftvoll, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckdrgeschmack. Der Baum wächst sehr lebhaft, und ist fruchtbar.

NB. Wird mit der Reinette von Breda, Nro. 128, Th. I., oft verwechselt.

431. (*) Kleine zartschalige Reinette. Verte bonne. *Kl.* W. Angenehme Desertfrucht. Fleisch schön weiß, fest, von einem gewürzhaften, süßem Weingeschmack. — Baum wird groß, trägt sehr voll.

432. (*) Kleine weiße, spanische Reinette. M. H. Recht schöne frühe Tafelfrucht. Fleisch weißgelblich, markicht, saftvoll, von einem fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Baum wächst sehr lebhaft und ist recht fruchtbar,

433. (*) Punctirter Knackpepping. Kl. W. Sehr guter Desertapfel. Neue Kernfrucht. — Fleisch sehr fein, saftvoll, fest,

von einem gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. — Baum wächst in der Jugend lebhaft, und liefert reiche Erndten.

† 434. (*) Gay's Herbstreinette. *M.* H. W. Soll ein Wallache seyn. Angenehme Frucht zum rohen Genuß, etwas ähnlich der Französischen grünen Reinette No. 228. Th. 1. — Das Fleisch ist fein, saftvoll, erfrischend, und von einem süß weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst sehr stark, und trägt bald.

† 435. (*) Goldapfel von Kew. Pippin Kew. *M. Gr.* W Eine prachtvolle Tafelfrucht in ihrer Vollkommenheit. — Das Fleisch ist weiß, ins gelbliche spielend, sehr fein, fest, saftvoll, und von einem vortrefflichen, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst recht lebhaft, und trägt bald und reichlich.

† 436. (*) Wiks Fancy. *Kl.* H. Dem Englischen Goldpepping ähnlich. Fleisch weiß, sehr saftreich, fein, fest, und von einem angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack. — Baum wächst nicht stark, ist aber bald, und recht fruchtbar.

† 437. (*) Wellington. The Wellington.

Gr. M. W. Ganz neue Frucht, und sehr kenntlich am getüpfelten Holz. — Eine schöne wohlgeformte Winterreinette für Tafel und die Küche!

† 438. (*) August van Mons, oder Engelsapfel. Pomme d'ange. *M.* H. Ein ungemein schöner früher Tafelapfel. Das Fleisch ist fein, markicht und von einem recht angenehmen, etwas weinartigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst gut, und ist recht fruchtbar.

† 439. (*) Dr. Breedon's Pepping. Breedon's Pippin. Kl. W. In England als Tafelfrucht sehr geschätzt. — Fleisch fein, sehr saftvoll, von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst lebhaft, trägt recht bald und sehr reichlich.

† 440. (*) Spanische Herbstreinette. Reinette d'espagne d'automne. — Aus Paris. Fleisch fein, markicht und von einem angenehmen, gewürzhaften süßen Weingeschmacke. — Der Baum wächst sehr stark, und trägt ziemlich viel.

NB. Im nächsten Bändchen wird dargethan werden, daß die so berufene weiße, sehr große Spanische Reinette, unsere Canada Nro. 134, Th. I, sey.

Ordnung II.

Rothe Reinette.

441. (*) Van de Loo's Reinette von Riets. Reinette van de Loo. *Kl. M.* H. W. Viel ähnliches mit der wahren Carmeliterreinette Th. 1. 180, wo sie noch lange rothgestreifte grüne Reinette genannt wird. — Fleisch sehr saftvoll, ungemein fein, von einem erquickenden, süß weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum macht viel feines Holz, und trägt gerne.

442. (*) Guckenberger Krachapfel. Eine schöne, recht haltbare Frucht, vortrefflich zu jedem Gebrauch. — Das Fleisch ist ungemein fein, fest und von einem gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Der Baum wird groß, und mit der Zeit recht fruchtbar, wie der edle Winterborstorfer.

443. (*) Rother Englischer Carolin. Red Carolin. *Kl. M.* Sept. Hat viele Rivalen. Fleisch fein, nicht saftreich, von angenehmen Zuckergeschmacke. Der Baum wächst schön und stark. Trägt gut.

444. (*) **Riemann's rothe Reinette.** *M. W.* Recht schöne, wie lackirt glänzende Tafelfrucht. Das Fleisch ist fest, saftreich, von einem fein alant- und weinartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, macht viel feines Holz, und trägt gut.

445. (*) **Platte gestreifte Winterreinette.** *M. W.* Recht kenntliche, schätzbare Frucht für den rohen Genuß. Das Fleisch ist sehr weiß, ungemein fein, von einem erhabenen, weinhaften Zuckergeschmack. — Der Baum wächst nicht stark, trägt aber gerne.

446. (*) **Baumann's rothe Reinette.** *M. Gr. W.* Schöne, haltbare Tafelfrucht. Fleisch fest, ziemlich saftreich, und von einem vortrefflichen, feinen, weinartigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst lebhaft und ist recht fruchtbar.

447. (*) **Violette Winterreinette.** *M. W.* Eine blutroth gefärbte, haltbare Tafelfrucht. Das Fleisch ist markicht, nicht sehr saftreich, und von einem angenehmen zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst recht schön, und ist fruchtbar.

448. (*) **Schwarze's Blutreinette.** Gros

Schwarz. *M.* W. Eine vorzüglich schätzbare Tafelfrucht. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, und von einem gewürzhaften, erhabenen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Der Baum macht eine etwas breite Krone, ist aber sehr fruchtbar.

449. (*) Loan's Parmäne. Loan's Pearmain. *M. Gr.* W. Ganz vortrefflicher, früher Winterapfel für die Tafel. Das Fleisch spielt etwas ins gelbliche, ist sehr fein, zart, saftvoll, und von einem ungemein angenehmen, fein gewürzhaften Zuckergeschmack. — Der Baum wächst stark, belaubt sich schön, und bringt reiflich Früchte.

450. (*) Leckerbissen. Lekkorbeetje. *Kl. M.* W. Durch Zeichnung und Form recht kenntlicher Apfel, vortrefflich zum rohen Genuß. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftvoll, und von einem zimmtartigen, erhabenen, süßen Weingeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, schön und trägt reichlich.

451. (*) Stein's rother Winterpepping. Peppin Stein. *Kl.* W. Vortrefflicher Apfel für die Tafel. — Das Fleisch ist sehr fein, fest, saftvoll, von einem recht angenehmen,

gewürzhaftem, weinartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst stark, und trägt reiflich.

452. (*) Knight's Pepping. Pippin Knight. *M.* W. Für Verehrer von feinen Süßäpfeln eine angenehme Speise. — Das Fleisch ist sehr weiß, recht fein, nicht sehr saftvoll, und von einem erhabenen, süßen Zimmtgeschmacke. — Der Baum wächst langsam, trägt aber bald.

453. (*) Reinette Fox. Reinette Fox. *K.* W. Purpurrother Winterapfel für die Tafel. Das Fleisch ist fein, weiß, mit rothen Adern um das Kernhaus, nicht saftreich, und von einem süßen zimmtartigen Geschmack, der etwas ähnliches mit den Fencheläpfeln hat. — Der Baum wächst nicht stark, ist aber sehr fruchtbar.

454. (*) Die Knackreinette. *K.* W. Eine dem edlen Winterborstorfer, selbst dem Baum nach, sehr ähnliche Frucht, vortrefflich zum rohen Genuß. Fleisch sehr fein, fest, saftvoll, von einem angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst langsam, und wird erst mit den Jahren fruchtbar.

455. (*) Englische rothe Winterpar=

main. Red Winter Pearmain. *M. W.* — Ein vortrefflicher, köstlicher Wintertafelapfel ähnlich in seinem Ansehen der Reinette von Orleans. — Das Fleisch ist weiß, ins gelbliche spielend, fein, fest, saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, trägt aber nicht voll vor den Jahren.

456. (*) Englische rothe Limonenreinette. Red Lemon Pippin. — Dem vorhergehenden sehr ähnlich, und auch ein ausgesuchter Tafelapfel. — Das Fleisch ist gelblich, saftreich, abknackend, und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. — Der Baum wächst mit seinem Holz etwas langsam, und trägt in der Jugend sparsam.

457. (*) Reinette von Montmorency. Reinette de Montmorency. *M. Gr. W.* Ungemein schöne Frucht zum rohen Genuß, aber ganz vorzüglich für die Küche. — Das Fleisch ist weiß, ins gelbliche spielend, fein, fest, saftreich, von einem kraftvollen, gewürz-

haften, süßweinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst sehr stark, und trägt sehr reichlich.

158. (*) Brabanter rother Alantpepping. *Kl.* H. Ein recht gewürzhafter Herbstapfel für die Tafel, und noch schätzbarer für die Küche. — Fleisch fein, weißgelblich, saftvoll und von einem angenehmen, alantartigen süßen Weingeschmack. — Der Baum wird nicht groß und ist recht fruchtbar.

159. (*) Reinette von Versailles. Reinette de Versailles. *M.* W. Ein schöner Wintertafelapfel. — Das Fleisch ist weiß, sehr fein, fest, abknackend, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht hat mit einem edlen Winterborstorfer etwas ähnliches. — Der Baum wächst stark, und trägt viel.

160. Türkischer Jungerherrnapfel. Tchelebi. *Kl.* W. Größe und Farbe wie Api Th. 1. 307. Fleisch sehr fein, saftig, fest, und von einem recht gewürzhaften, etwas zimmtartigen, feinen weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum trägt bald. — Als Türke nur merkwürdig.

† 461. (*) Rothe Reinette von Welten.

M. Gr. W. — Eine neue Kernfrucht, erzogen von Jansen in Welten, und Couronne de Pommes benannt. — Eine schöne köstliche haltbare Winterfrucht für die Tafel. Nahe mit den Calvillen verwandt. — Das Fleisch ist fein, markicht, stark ins gelbe spielend, locker, saftvoll, und von einem zuckerreichen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Geschmack. — Der Baum treibt viel feines Holz, und ist sehr fruchtbar.

Ordnung III.

Graue Reinetten.

462. (*) Zitzenreinette. Reinette de la Chine. *M.* W. Ein kenntlicher, vortrefflicher Winterapfel für die Tafel. — Fleisch stark ins gelbe spielend, sehr fein, saftvoll und von einem kräftigen, gewürzhaften, erhabenen, etwas weinartigem Zuckergeschmack, der mit der Reinette von Orleans viel ähnliches hat. — Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar. — Den deutschen Namen hat er von seiner zugespitzten Kelchwölbung, die aber auch oft fehlt.

63. (*) Englischer gewürzhafter Russet. Aromatic Russet. *Kl. W.* Vortrefflicher Wintertafelapfel. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, und von einem kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und fruchtbar.

464. (*) Krötenrabau. Krötenreinette. *M. Gr. W.* Eine durch Rostcharactere kenntliche, angenehme Frucht zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist sehr fein, saftvoll, markicht und von einem erfrischenden, gewürzhaften, süßen Weingeschmacke. — Der Baum wächst sehr stark und ist fruchtbar.

465. Weinsäuerlicher Retel. *Kl. W.* Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, und von einem angenehmtn, erfrischenden, kraftvollen Weingeschmacke. — Der Baum wird groß, bald und recht fruchtbar.

466. Englische graue Herbstreinette. Reinette grise d'Angleterre. *M. Gr.* — Eine vortreffliche Tafelfrucht. — Das Fleisch ist schön weiß, ungemein fein, und von einem eigenthümlich angenehmen, gewürzhaften, erfrischenden, süßen Weingeschmacke. — Der

Baum wächst lebhaft, ist an seiner Belaubung kenntlich, und recht fruchtbar.

† 467. (*) Reinette von Montbron. **Renet van Montbron.** *M. Gr.* **W.** Eine etwas düster aussehende, angenehme Frucht zum rohen Genuß. Das Fleisch spielt etwas ins grünliche, ist fein, recht saftvoll, markicht, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst nicht frech, und ist fruchtbar.

Ordnung IV.

Goldreinetten.

468. (*) Holländischer grauer Rabau. **Dubbelde grauwe Rabauw.** *M.* **W.** Eine etwas düster aussehende, vortreffliche Tafelfrucht. Das Fleisch spielt ins gelbliche, ist recht fein, markicht, saftvoll, und von einem zuckerartigen Weingeschmack, der mit der grauen Französischen Reinette Aehnlichkeit hat. — Der Baum wird nicht groß, belaubt sich stark, und trägt bald.

NB. Muß spät gebrochen werden, sonst welkt er im Winter zu sehr, wie leider so manche der besten Reinetten.

69. (*) Van Mons Goldreinette. Reinette van Mons. *Kl.* W. Eine köstliche Tafelfrucht. Das Fleisch ist sehr fein, ins gelbliche spielend, fest, saftvoll, und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nicht groß, und ist ausnehmend fruchtbar.

NB. Leider welkt die Frucht im Winter oft stark, wie der Englische Goldpepping.

470. (*) Uellner's Goldreinette. *M. Kl.* W. Eine sehr haltbare, vortreffliche Winterfrucht für den rohen Genuß. — Das Fleisch spielt ins gelbliche, ist fest, sehr fein, saftvoll, und von einem erhabenen, kräftigen, zuckerartigen Weingeschmack. — Der Baum ist recht kenntlich, er wächst mit feinem Holz langsam, und ist fruchtbar. — Die Frucht hat Aehnlichkeit mit No. 180 Th. 1 ist aber zuckerreicher.

471. (*) Königsreinette. Reinette du Roi. *M.* W. Eine haltbare, köstliche, ausgesuchte Tafelfrucht. Das Fleisch ist gelblich weiß, sehr fein, fest, ungemein saftreich,

und von einem erhabenen, feinen, weinartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön, und wird groß, mit guter Fruchtbarkeit.

472. (*) Königshandapfel. *Kl.* *M.* W. Eine vortreffliche Tafelfrucht. Das Fleisch spielt ins gelbliche, ist sehr fein, fest, saftvoll, und von einem angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst lebhaft und trägt gerne.

NB. Sehr Schade, daß diese Frucht im Winter welkt.

473. (*) Brühler grüner Kurzstiel. *M.* *Gr.* W. Ein schöner Tafelapfel. Das Fleisch ist weiß, etwas ins gelbliche spielend, fein, saftig, und von einem gewürzhaften Zuckergeschmack, bei dem es Schade ist, daß die Frucht nicht saftvoller ist. — Der Baum wächst stark, und ist recht fruchtbar.

NB. Da dieser Apfel im Nachwinter den Saft verliert, so muß seine wahre Zeit zum Genuß beachtet werden.

† 474. (*) Traver's Goldreinette. Traver's Apple. *Kl.* W. Vortreffliche Tafelfrucht. Das Fleisch ist sehr fein, fest, abknackend, gelblich, saftvoll, und von einem dem

Englischen Goldpepping ähnlichen Zuckergeschmack. Er hat noch härteres Fleisch. — Der Baum wächst lebhaft und trägt bald.

† 475. a. (*) Rave's Goldreinette. *M. Gr.* W. Eine schöne Winterfrucht für den rohen Genuß. — Das Fleisch ist fein, weiß, saftvoll, markicht, und von einem erfrischenden, stark alantartigen Weingeschmack. — Der Baum wächst lebhaft und ist fruchtbar.

† 475. b. Dietzer Goldreinette. *M. Kl.* W. Ganz neue köstliche Winterfrucht.

Classe V.

Streiflinge.

476. Französischer Weinling. *Kl.* H. Eine für den Landmann recht gute Frucht, und zum Cyder geeignet. Das Fleisch ist etwas grünlich weiß, fest, fein, voll Saft, und von gewürzhaftem, süßem Weingeschmack. Der Baum wächst lebhaft, und trägt voll.

477. Wormser bunter Streifling. *M.* W. Recht schöne Frucht, selbst noch zum rohen Genuß. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein,

voll Saft, und von einem etwas himbeer-artigen Weingeschmack. Der Baum ist recht fruchtbar, und wird groß.

478. (*) Königlicher Streifling. *M. W.* Selbst für die Tafel angenehme Frucht, und für jeden andern Gebrauch recht schätzbar, theils durch ihre Haltbarkeit, und daß sie nicht welkt. — Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftvoll, und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst recht stark, wird groß und sehr tragbar.

NB. Einer allgemeinen Anpflanzung für den Landmann ins Freie werth.

479. Fachinger Glasapfel. *M. W.* Ein sehr haltbarer Apfel. — Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grünliche spielend, fein, sehr saftvoll, und von reinem Weingeschmack. — Der Baum wird groß und trägt gerne.

480. Moselaner. *M.* Sept. Ein wegen schönen Ansehens für den Obstmarkt zu empfehlender Apfel. — Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftvoll, und von einem erfrischenden, weinsäuerlichen Geschmack. —

Der Baum wächst recht lebhaft, und ist bald tragbar.

481. Minna's bunter Streifling. *M.* W. Eine haltbare, selbst zum rohen Genuß angenehme Frucht. — Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, und von einem angenehmen, süß, weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, und ist sehr fruchtbar.

482. Gestreifter Herbstsüßapfel. *M.* H. Sept. Oct. Ein angenehmer Apfel für Liebhaber von Süßäpfeln. — Das Fleisch ist weiß, weich, saftvoll, und von einem wahren, süßen, feinen Zimmtgeschmack. — Der Baum wächst nicht frech, und ist recht fruchtbar.

483. Kleiner Harlemer Streifling. *Kl.* H. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, fest, saftvoll, von einem feinen Weingeschmack. Der Baum trägt ausnehmend reichlich.

484. Normännischer Büschelapfel. Pomme Glane. *Kl.* W. Ein wegen seiner großen Fruchtbarkeit, besonders zu Aepfelwein — Cyder — schätzbarer Apfel. — Das Fleisch ist weiß, fein, vom Baum saftreich, und von einem etwas zimmtartigen, fast zuckerhaften Geschmack. — Der Baum ist un=

gemein fruchtbar, und es sitzen oft mehrere Aepfel beisammen auf einem Fruchtkuchen.

485. (*) Schwarzschillender Kohlapfel. *M. Gr.* W. Ein recht angenehmer Apfel zum rohen Genuß, und recht schätzbar für die Oeconomie. — Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, saftvoll, und von einem fein himbeerartigen, süßen Weingeschmack. — Der Baum wird groß, hoch und fruchtbar. Der Verbreitung ins Freie sehr würdig.

486. Hoheitsapfel. *M.* W. Ein schöner, oft ansehnlich großer Apfel, für den Landmann zu jedem Gebrauch schätzbar. — Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, markicht, und vom einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst kräftig, und ist sehr fruchtbar.

NB. Ist recht des Anpflanzens werth.

Classe VI.

Platte Aepfel.

487. Polnischer rother Pauliner. Wielke Sklene Jabtko. *M.* W. Ein schöner,

recht haltbarer Apfel, selbst zum rohen Genuß für den Landmann angenehm. — Das Fleisch ist schneeweiß, fein, fest, saftvoll, von einem süßen, nur etwas weinartigen Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und ist recht fruchtbar.

NB. Ist fast ein wahrer Süßapfel.

488. Roestel's gelber Weinling. — *Kl.* W. Ein schöner einfarbiger, sehr guter Winterapfel zum rohen Genuß, von einem ungemein saftvollen, kräftigen Geschmack. — Das Fleisch ist schön weis, sehr fein, und von einem etwas alantartigen Weingeschmack. — Der Baum wächst lebhaft und ist fruchtbar.

489. Hechtapfel, Lachsapfel. *M.* W. Lange haltbar. Fleisch ist weiß, fest, und von einem weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Der Baum ist am Laub recht kenntlich und fruchtbar.

490. Gelber Catharinenapel. *M.* H. Ein schöner, zum rohen Genuß für den Landmann geeigneter Apfel. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, fein, und von einem kraftvollen, fein weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst stark, und ist recht fruchtbar.

491. (*) Gelber Mecklenburger. *Gr. M. W.* Ein ungemein schöner, gelber, zum rohen Genuß angenehmer Apfel. — Das Fleisch ist weis, fein, sehr saftvoll, nnd von einem erfrischenden, wahren Weingeschmack. — Der Baum wird groß und fruchtbar.

492. Bremerling. *Kl. W.* Recht schöner, für den Markt und zum rohen Genuß für den Landmann ganz geeigneter Winterapfel. — Das Fleisch ist weiß, markicht und von einem gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und trägt seine Früchte büschelweise zusammen. Eine schöne Marktfrucht.

493. Kempe's Pauliner. *M. W.* Ein sehr haltbarer, schöner; wohlgeformtgr Winterapfel. — Das Fleisch ist charakteristisch schwer, weiß, fest, recht fein, und von einem feinen Weingeschmack. — Der Baum wird groß, ist bald und ungemein fruchtbar.

NB. Friedrich der Große soll ihn bei seinen Revüen im Junius zu Stargard zum rohen Genuß geliebt haben.

494. Grüner Sommercarthäuser. *M.* Sept. Ein angenehmer Apfel zum rohen Ge-

nuß, und vortrefflich für die Küche. — Das Fleisch ist mattweis, sehr saftvoll, markicht, und von einem weinsäuerlichen, erfrischenden Geschmack. — Der Baum wächst schön, und ist recht fruchtbar.

Nota.

Aepfelbäume, die bloß zur Zierde dienen, stehen im System beschrieben. Der prachtvollste in seiner Blüthe ist der halbgefüllte. Die Frucht bekommt nur die Größe einer Sauerkirsche.

Birnen.

Classe I.

Tafelbirnen.

204. (*) Wildling von Montigny. Bezi de Montigny. *M.* H. Eine recht schöne, gutgeformte Tafelfrucht. Das Fleisch ist schön weiß, körnicht, triefend saftvoll, und von einem süßen, erfrischenden, fein muskirten Geschmack. — Der Baum erfordert kräftige Wildlinge. Kränkelt auf der Quitte.

205. (*) Gelbe Sommerbutterbirne. Beurré jaune d'été. *Kl.* Sept. Fast bergamottartig von Form. — Das Fleisch ist überfließend von Saft, und von einem gewürzhaften wahren Zuckergeschmacke. Der Baum wächst nicht frech und ist sehr fruchtbar. Als Zw. nur auf Wildl.

206. (*) Metzer dickstielige Muscatellerbirne. Muscat d'hiver à grosse queue.

Kl. H. W. Das Fleisch ist gelblich weiß, körnicht, saftvoll, und von einem eigenthümlich angenehmen, fein weinsäuerlichen Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, geht schön und hoch in die Luft, und bringt viel Früchte. Sehr gut hochstämmig, und auch auf der Quitte fortkommend.

207. (*) Italienische Winterbergamotte. Pera. Spina *M. Gr.* März. April. — Eine oft wirklich große, aber zu ihrer Güte durchaus eine warme Spalierlage, wie alle wahre nach October reifende Bergamotten, erfordert. In dieser Lage wird die Frucht ganz schmelzend, und von einem gewürzhaften, zuckersüßen Geschmack.

NB. Ohne eine solche Lage ist sie eine Kochbirne.

208. (*) Polnische grüne Krautbirne. Kapusniec. *M.* Sept. Eine bergamottförmige angenehme Tafelfrucht. Das Fleisch ist grobkörnicht, überfließend von Saft, von einem süßen, etwas fein weinsäuerlichen Geschmack. — Der Baum wächst stark, und ist fruchtbar.

NB. Hat im September zu viele Rivalen.

209. (*) Fourcroy. Fourcroy. *Kl.* W. Eine vortreffliche Tafelfrucht. Das Fleisch ist mattweiß, fein, recht saftreich, und von einem angenehmen, zuckerhaften, recht starken Zimmtgeschmack. — Der Baum wächst recht lebhaft und ist fruchtbar.

NB. Kommt gut auf der Quitte fort.

210. (*) Duquene's Sommermundnetzbirne. Beurré Duquesne. *M.* Sept. Vortreffliche Tafelfrucht. — Das Fleisch ist körnicht, saftreich, von einem erhabenen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst stark, und ist recht fruchtbar. — Geräth sehr gut hochstämmig, also auch für den Landmann. Verträgt sich mit der Quitte.

211. (*) Carthäuserin. Poire de Cartreux. — H. Eine schätzbare Tafelfrucht. — Das Fleisch ist weiß, sehr fein, saftreich, und von einem angenehmen, erhabenen Zuckergeschmack.. — Der Baum wächst nicht stark, und ist ziemlich tragbar.

NB. Am besten auf Wildl.

212. (*) Brüsseler Birne. — *Gr.* Aug. Sept. Eine sehr gute, der Sparbirne

No. 41. Th. 1 sehr ähnliche Birne. Das Fleisch ist mattweiß, körnicht, saftvoll, und von einem gewürzhaften, etwas fein weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wächst recht stark und ist fruchtbar.

NB. Eine schätzbare Marktfrucht. Kommt gut auf der Quitte fort.

213. (*) Russette von Bretagne. Rousette de Bretagne. *Kl.* H. W. Eine schätzbare Tafelfrucht für den Vorwinter. Sie ist der Winterambrette ähnlich. Das Fleisch ist mattweiß, unter der Schale grünlich, voll Saft, und von einem angenehmen, fein gewürzhaften, reinen Zuckergeschmack. — Der Baum wird nicht groß, ist an seiner Belaubung sehr kenntlich, und sehr fruchtbar.

NB. Kommt hochstämmig, und auf der Quitte recht gut fort.

214. (*) Kreiselförmige Dechantsbirne. Dojenne Pommier, *Kl.* Sept. Eine recht schätzbare Sommerbirne für die Tafel. — Das Fleisch ist schön weiß, saftig, markicht, und von einem recht angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack, der mit der herrlichen

Russelet von Rheims Aehnlichkeit hat. — Der Baum wächst sehr lebhaft und ist bald und sehr fruchtbar.

NB. Ausgesucht für den Landmann. — Auf der Quitte kümmert er gerne.

215. (*) Die Wintersylvester. Sylvester d'hiver. Sylvester d'automne. *M.* H. Eine ausgesuchte Tafelfrucht für den October. — Das Fleisch ist fein, weiß, überfließend von Saft, und von einem erhabenen, gewürzhaften, vortrefflichen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft und ist recht fruchtbar.

NB. Kommt herrlich als Hochstamm fort, aber gar nicht auf der Quitte. — Diese schöne Birne reift in guten Jahren bei uns schon auf dem Baum. Schöne Marktfrucht. Kenntlicher Baum. Sylvester ist ein Mannsname.

216. (*) Grüne Winterherrnbirne. Seigneur d'hiver. *Gr.* H. W. Eine Tafelbirne von ausgesuchter Güte. Das Fleisch ist überfließend von Saft, und von einem erhabenen, fein muskatellerartigen, weinichten Zuckergeschmack, ähnlich der grauen Herbstbutterbirne. — Der Baum wächst selbst auf

frechem Wildling langsam mit feinem Holz, und ist sehr tragbar.

NB. Es ist zu bewundern, wie auf so feinem Holz eine so große Frucht Nahrung findet! — Als Zwerg auf frechen Wildling.

217. (*) November Dechantsbirne. Dojenne d'hiver. *M. Gr.* W. Eine köstliche Tafelfrucht, in der Form der Beurré blanc etwas ähnlich. — Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, feinen, süß weinhaften Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, und ist sehr tragbar.

NB. Kommt sehr gut hochstämmig und auf der Quitte fort, wird auf letzterer oft eine recht starke Frucht.

218. Weinbergsbirne. Kleine Jungfernbirne. Poire de Vigne. *Kl.* H. Eine kleine, angenehme Frucht für den rohen Genuß. — Das Fleisch ist fein, saftig, markicht, und von einem erhabenen Zuckergeschmacke. — Der Baum ist mit seinem feinen langsamen Wuchs sehr kenntlich und trägt gerne.

NB. Als Zwerg nur auf Wildling.

219. (*) Preul's Colmar. Colmar Preul. *M.* W. Eine wahrhaft köstliche, frühe Winterbirne. Das Fleisch ist gelblich weiß, sehr fein, überfließend von Saft, und von einem erhabenen, fein zimmtartigen, schönen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und ist ausnehmend fruchtbar, wird auch dadurch nicht groß.

NB. Als Zwerg nur auf Wildl., denn auf der Quitte kommt er nicht fort, sondern kümmert.

220. (*) Die Regentin. La Souveraine. Colmar Souverain. Eine eben so köstliche Winterfrucht, wie die vorhergehende. Ich halte beide wohl für einerlei Sorte. — Die Preul scheint lebhafter zu wachsen, doch kann dieses auch zufällig seyn. — Wer die eine Sorte besitzt, kann die andere entbehren. Auf der Quitte habe ich über das vierte Jahr keine von beiden fortbringen können.

221. (*) Gerdessen's Weigsdorfer Butterbirne. *M.* Sept. Eine oft ansehnlich große, vortreffliche Sommerbirne, der Beurré blanc sehr ähnlich. Das Fleisch ist gewürzhaft und fest, noch delicater als ihre Ver-

wandte. — Der Baum wächst lebhaft, und ist sehr fruchtbar.

NB. Als Zwerg nur auf Wildling.

222. (*) Die Brugmans. *M.* Novembr. — Eine wahre vortreffliche, späte Herbstbirne für die Tafel. Das Fleisch spielt etwas ins gelbliche, ist saftreich und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft und ist ungemein fruchtbar. Sie hat etwas ähnliches mit der grauen Herbstbutterbirne. Beurré gris.

NB. Kommt schön auf der Quitte fort.

223. (*) Kaiser Alexander. *M. Gr.* H. Eine wirklich köstliche Tafelfrucht. — Das Fleisch ist matt weiß, körnicht, überfließend von Saft, fein markigt, und von einem erhabenen, gewürzhaften, der Herbstbergamotte ähnlichen Geschmack. — Der Baum wächst gemäßigt, und ist recht fruchtbar.

NB. Hat mir auf keiner Quitte noch ausdauern wollen.

224. (*) Wurzer. Wurzer d'automne. *M.* Nov. Eine lange, rostfarbige, vortreffliche Birne für die Tafel. — Das Fleisch ist fein,

mattweiß, und von einem recht angenehmen, süßen Weingeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, und trägt bald.

NB. Geräth ziemlich auf der Quitte.

225. (*) Soutman. De Zoutman. *M.* W. Eine längliche, köstliche Novemberbirne zum rohen Genuß, ähnlich in ihrer Form an die Soulers. — Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, und von einem ungemein angenehmen, gewürzhaften, fein zimmetartigen Geschmack. — Der Baum wächst ungemein stark, und ist sehr fruchtbar.

NB. Taugt auf Hochstämme und Quitten.

226. (*) Kronprinz Ferdinand von Oestreich. — *M. Gr.* W. — Eine ausgesuchte Tafelfrucht für den Winter, da sie oft bis in März dauert. — Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftreich, markicht, und von einem vortrefflichen, zuckerhaften Muscatellergeschmacke. — Der Baum wächst ungemein stark, und trägt bald und viel.

NB. So passend für Hochstämme, als auf die Quitte.

227. (*) Egmond. *Kl.* Oct. — Eine delicate Tafelfrucht. — Das Fleisch ist körnig, sehr saftreich, und von einem gewürzhaften, fein zimmetartigen, der Herbstbergamotte ähnlichen Geschmacke. — Der Baum wächst langsam, und trägt ziemlich.

NB. Als Zwerg auf Wildl.

228. (*) Die Pfirschenbirne. Persik Peer. Poire Peche. *Kl.* Oct. Das Fleisch ist etwas körnigt, überfließend von Saft, und von einem gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmacke. — Der Baum wächst gemäßigt, nnd scheint nicht voll zu tragen, wenigstens mein Hochstamm nicht.

NB. Hat zu viele bessere Rivalen.

229. (*) Birne von Fusálu. Fousalou. Poire de Fousalou. *M.* Oct. — Eine vortreffliche Tafelbirne. — Das Fleisch ist schneeweiß, überfließend von Saft, und von einem erhabenen, zuckersüßen, zimmtartigen Geschmack. — Der Baum wächst stark, und bringt hochstämmig viele und schöne Früchte.

230. (*) Lange schmelzende Britanien. Bretagne fondante longue. *Kl.* Sept. —

Angenehme Tafelfrucht. — Das Fleisch ist mattweiß, und von einem feinen, süßen, etwas zimmt= oder bergamottähnlichen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, und ist fruchtbar.

NB. Giebt schöne Hochstämme.

231. (*) Grüne Sommerbutterbirne. Beurré vert d'été. *M.* Sept. — Eine recht schöne, vortreffliche Frucht für die Tafel. — Das Fleisch ist von Ansehen körnigt, voll Saft, und von einem gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viel Holz, belaubt sich schön, und ist fruchtbar.

NB. Giebt vortreffliche Hochstämme, und eine recht geeignete Frucht für den Markt, zeitigt nicht auf einmal, und darf nicht gelb werden.

232. Loire's Gewürzbirne. Loire de Mons. *M.* Oct. Nov. — Sehr ähnlich in allem der weißen Herbstbutterbirne.— Das Fleisch ist körnigt, recht saftvoll, und von einem kraftvollen, gewürzhaften Musca=

tellergeschmack. — Der Baum wächst nicht stark und ist bald fruchtbar.

NB. Hat an der Beurré blanc ihre Nebenbuhlerin.

233. (*) Die Thouin. Bergamotte Thouin. *Kl.* Oct. — Eine schöne gelbe Tafelfrucht. — Das Fleisch ist weiß, körnicht, voll Saft, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßweinartigen Geschmack, das mehr den Pomeranzenbirnen, als dem der Bergamotten angehört. — Der Baum wächst lebhaft, und trägt ausnehmend reich, oft klettenvoll.

NB. Kommt gut auf der Quitte fort.

234. (*) Holländische Feigenbirne. Poire figue. *M.* Sept. — Eine angenehme Frucht für den rohen Genuß, von einem eigenthümlichen, etwas einschneidenden, erfrischenden, rosenartigen Weingeschmack. — Der Baum wächst frech, kenntlich in seiner Belaubung, und recht fruchtbar.

NB. Eine schöne Marktfrucht.

235. (*) Augustine. Augustine. *M.* Sept. — Eine schöne Tafelfrucht. — Das Fleisch ist

fein, überfließend von Saft, und von einem sehr angenehmen, bergamottähnlichen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, und ist fruchtbar.

NB. Bildet schöne Hochstämme.

236. (*) Feine September Goldbirne. Fin-Or de Septembre. *M.* — Eine recht angenehme, schöne Tafelfrucht. — Das Fleisch ist weiß, körnicht, sehr saftreich, und von einem feinen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, etwas ähnlich der Sparbirne. — Der Baum wächst sehr stark, geht hoch in die Luft, und ist fruchtbar.

237. (*) St. Ghislain. Poire de St. Gislain. *M.* Sept. — Angenehme Tafelfrucht, Das Fleisch ist schön weiß, und von einem recht angenehmen, etwas weinsäuerlichen Zuckergeschmack, fast wie Beurré blanc. — Der Baum wird sehr groß, geht hoch in die Luft, und ist recht fruchtbar.

238. (*) Erzherzog Carl. Archi-duc Charles. *M.* Sept. — Eine vortreffliche, einfarbige Tafelbirne. — Das Fleisch ist körnicht, ungemein saftvoll, ganz schmelzend,

von einem feinen, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst schön, stark, und ist recht fruchtbar.

NB. Schöne Marktfrucht.

239. (*) Grüne Flaschenbirne. Calebasse verte. *M.* Sept. — Eine als Zwerg wirklich große, sehr gute Tafelfrucht. — Das Fleisch ist körnicht, und von einem gewürzhaften, etwas bergamottartigen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, macht viel Holz, und ist recht tragbar.

240. (*) Brauner langstieliger Sommerkönig. Roi d'été gris. *M.* Zum frischen Genuß recht angenehme Septemberbirne. — Das Fleisch ist dem Ansehen nach grobkörnicht, überfließend von Saft, und von einem zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst gemäßigt, und ist fruchtbar.

241. (*) Brüsseler Zuckerbirne. Verte dans Pomme. *M.* Oct. — Eine vortreffliche Tafelbirne. — Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, von einem sehr angenehmen, fein zimmtartigen, erhabenen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst in der Jugend

lebhaft, wird aber nicht groß, und hat viel ähnliches mit der weißen Herbstbutterbirne.

242. (*) Wildling von Vaat. Die Vaat. Bezi Vaat. *M. Gr.* Oct. Eine recht gute, schöne Herbstbirne für den rohen Genuß. — Das Fleisch hat ein grobkörnichtes Ansehen, ist überfließend von Saft, und von einem angenehmen, etwas rosenartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst ungemein lebhaft, und ist sehr fruchtbar.

243. (*) Hildesheimer Bergamotte. *M.* Sept. Oct. — Eine recht angenehme, bergamottartig schmeckende Tafelfrucht. — Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, und von einem gewürzhaften Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, wird aber nicht groß und bringt bald Früchte.

NB. Als Zwerg auf Wildling.

244. (*) Goeman's gelbe Sommerbirne. Passe Goeman. *M.* Sept. Oct. — Eine schöne, einfarbige, vortreffliche Frucht zum rohen Genuß, viel ähnliches mit Beurré blanc. — Das Fleisch ist schön weiß, fein,

von einem zuckersüßen, feinen, zimmtartigen Bergamottgeschmack. — Der Baum wächst etwas langsam, ist aber fruchtbar.

245. (*) Die Enghien. Beurré d'Enghien. *M.* Sept. — Eine recht schätzbare Tafelfrucht. Das Fleisch ist sehr weiß, überfließend von Saft, und von einem gewürzhaften, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wird nicht groß, aber bald fruchtbar.

NB. Als Zwerg auf Wildl.

246. (*) Dillen. Dillen d'automne. *Gr.* Sept. Oct. — Eine ungemein schöne, einfarbige Tafelbirne. — Das Fleisch ist schön weiß, nicht sehr saftreich, und von einem sehr angenehmen, stark zimmtartigen Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, macht viel Holz, und ist bald und sehr fruchtbar.

NB. Kommt gut auf der Quitte fort.

247. (*) Neil. Colmar Neil. *M. Gr.* Oct. — Eine ansehnlich große, schöne Frucht zum rohen Genuß. Das Fleisch ist körnicht, sehr saftvoll, markicht, und von einem erfrischenden, fein alantartigen, süßen Weingeschmack. —

Der Baum wächst sehr lebhaft, und ist bald und recht fruchtbar.

NB. Kommt gut auf der Quitte fort.

248. (*) Van Marum's Schmalzbirne. Beurré van Marum. *M.* Oct. — Eine schöne einfarbige Herbstbirne für die Tafel. — Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, und von einem recht angenehmen, süßen Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, und trägt reichlich.

NB. Auf der Quitte wird die Birne oft recht groß.

249. (*) Chevalier. Chevalier d'hiver. *Kl.* Oct. Nov. — Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, und von einem erfrischenden, angenehmen, süßen Weingeschmack. — Der Baum wächst recht munter, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar.

250. (*) Brüsseler Herbstmuscateller. Grosse de Pepins. *M.* Nov. — Eine schöne, wohlgeformte Tafelfrucht. — Das Fleisch ist körnicht, überfließend von Saft, und von

einem angenehmen, erfrischenden, weinartigen Muscatellergeschmack.

NB. Der Baum wird groß und trägt gerne.

251. (*) Berlaimont. Berlaimont. *M. Gr.* Sept. — Eine recht angenehme Frucht zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, und von einem erquickenden, recht angenehmen Muscatellergeschmack, der etwas bergamottartig ist. — Der Baum wird groß, geht hoch in die Luft, und trägt bald.

NB. Eine recht geeignete Frucht für den Landmann, und auf den Markt. Darf nicht gelb werden.

252. Villain XIV. Villain XIV. *M.* Sept. — Eine angenehme Frucht zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist von Ansehen körnicht, um das Kernhaus steinigt, saftvoll, und von einem gewürzhaften Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und ist ziemlich fruchtbar.

NB. Hat zu viele, bessere Rivalen.

253. (*) Langstielige Pfaffenbirne. *M.* Sept. Oct. — Eine recht angenehme, wohl-

geformte, lange Frucht für den rohen Genuß. — Das Fleisch ist feinkörnicht, überfließend von Saft, und von einem kräftigen, gewürzhaften süßen Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst recht lebhaft, gehört mit der Frucht in die Familie der Russeletten, und ist fruchbar.

NB. Die Frucht darf nicht gelb werden.

254. (*) Meuris, Surpasse Meuris *M. Gr.* Oct. — Eine selbst auf Hochstamm oft fast große, angenehme Tafelfrucht. — Das Fleisch ist körnicht, voll Saft, uud von einem erquickenden, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack, ähnlich der Crusanne. — Der Baum wächst stark, und ist recht tragbar.

255. (*) Die Köstliche von Charneu. La Merveille de Charneu. *M.* Oct. — Eine schöne, wohlgebaute, ansehnlich große, köstliche Herbstfrucht für die Tafel. — Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, und von einem erhabenen, feinen, weinartigen, gewürzhaften Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft und ist recht fruchtbar.

NB. Als Zwerg besser auf Wildl. als Quitte.

256. (*) Amalia. *M.* Oct. Nov. — Eine ungemein schöne, ansehnlich große Tafelfrucht. — Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, und von einem ungemein starken, angenehmen, süßen Zimmtgeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar.

NB. Kommt auf der Quitte recht gut fort.

257. (*) Wildling Deborst. Bezi Deborst. *M.* H. — Eine schöne, einfarbige, grüne Tafelbirne. — Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, von einem angenehmen, rosenartigen, der langen grünen Herbstbirne ähnlichen Geschmack. — Der Baum wird stark, und ist recht fruchtbar.

258. (*) Mascon's Colmar. Colmar Mascon. *Gr.* W. — Eine selbst auf Hochstamm große, köstliche Winterbirne für die Tafel. — Das Fleisch ist mattweiß, körnicht, überfließend von Saft, und von einem sehr angenehmen, süßen, stark muscatellerartigen Weingeschmack. — Der Baum wächst sehr stark, ist ungemein, und jährlich fruchtbar.

NB. Will mir auf der Quitte nicht gut fort.

259. (*) Coloma's köstliche Winterbirne. Supreme Coloma. *M. Gr.* W. Eine ihren Namen verdienende vortreffliche Tafelfrucht. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnicht, markicht, und von einem gewürzhaften, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack, der mit der Herbstbergamotte Aehnlichkeit hat. — Der Baum wächst ungemein lebhaft, belaubt sich schön, ist bald und recht fruchtbar.

NB. Geräth so gut hochstämmig als auf der Quitte.

260. (*) Calvillbirne, Parfum Calville. *M.* W. — Eine recht schätzbare, ausgesuchte Winterbirne. — Das Fleisch ist weißkörnicht, saftvoll, markicht, und von einem erquickenden, fein weinsäuerlichen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst mit feinem Holz gemäßigt, und ist fruchtbar.

NB. Als Zwerg auf Wildl.

261. (*) Schönlin's Stuttgarter späte Winterbirne. *M. Gr.* W. Mart. April. Eine selbst auf Hochstamm ansehnlich große, köstliche Butterbirne für die Tafel. — Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft,

körnicht, und von einem höchst angenehmen, erfrischenden Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, aber mit feinem Holz, und ist fruchtbar.

Als Zwerg nur auf Wildling. Starb mir sogar auf überpfropfter Quitte ab.

262. (*) Deutsche National-Bergamotte. *Gr.* Octobr. Eine selbst auf Hochstamm ansehnlich groẞe, einfarbige, angenehme Frucht zum rohen Genuẞ. — Das Fleisch ist schön weiẞ, körnicht, saftvoll, und von einem gewürzhaften, zuckerartigen Bergamottgeschmack. — Der Baum wächst sehr stark, geht hoch in die Luft, und ist bald fruchtbar.

NB. Am besten nur als Hochstamm, wächst aber auch schön auf der Quitte.

263. (*) Graue Muscatellerbirne. *M. Gr.* W. Eine angenehme Tafelfrucht von einem eigenthümlichen Geschmack.— Das Fleisch ist fein, körnicht, überflieẞend von Saft, und von einem eigenen, süẞen Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft, ist in seiner Belaubung kenntlich, und recht fruchtbar.

264. Sterkman's Wildling. Bezy Sterkmans. *Kl.* Nov. Eine angenehme November-

frucht zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist saftvoll, und von einem süßen Geschmack. — Der Baum wächst langsam, bleibt klein, und trägt sehr voll.

265. (*) Kästner. *M.* H. Eine angenehme Frucht zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist körnicht, überfließend von Saft, und von einem süßen, jedoch etwas scharfen Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und ist sehr fruchtbar. — Auf Wildl.

266. (*) Oken. *Kl.* Novembr. Eine etwas bergamottförmige, schätzbare Tafelfrucht. — Das Fleisch ist sehr fein, überfließend von Saft, und von einem angenehmen, süß weinsäuerlichen Zuckergeschmack, ähnlich der Beurré gris. — Der Baum wächst gemäßigt, und ist fruchtbar.

NB. Als Zwerg auf Wildl.

267. (*) Truchseß. *M.* Nov. — Eine schön geformte, etwas bergamottförmige Tafelfrucht, von einem kraftvollen Geschmack. — Das Fleisch ist feinkörnicht, überfließend von Saft, und von einem erfrischenden, angenehmen, feinen Muscatellergeschmack. — Der Baum

wächst sehr lebhaft, und ist bald und ungemein fruchtbar, trägt die Frucht gerne Büschelweis.

268. (*) Sinclair. *Kl.* Sept. — Eine sehr gute Tafelfrucht. — Das Fleisch ist feinkörnicht, saftvoll, und von einem zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst gemäßigt, geht gut in die Luft, und ist recht fruchtbar.

NB. Hat viele Rivalen in ihrer Reifzeit.

269. (*) Eifersüchtige, la Jalousie. *Gr.* H. Eine in ihrer Vollkommenheit wirklich große, köstliche Herbfrucht für die Tafel. — Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, fein, und von einem kraftvollen, gewürzhaften, der St. Germain ähnlichen Geschmack. — Der Baum wächst gemäßigt, und ist recht fruchtbar.

NB. Kommt auf der Quitte nicht fort.

270. (*) Sommer-Verlaine. Verlaine d'Eté. *Gr.* *M.* Sept. Oct. — Eine oft recht große, angenehm schmeckende Frucht. — Das Fleisch ist körnicht, voll Saft, recht butterhaft, und von einem süßen, gewürz-

haften, etwas muskirten Geschmack. — Der Baum wächst stark, und trägt reichlich. — Scheint die Quitte nicht zu lieben.

271. (*) Franz II. François II. *M.* Oct.— Eine recht schätzbare Tafelfrucht. — Das Fleisch ist fein, etwas körnicht, von einem vortrefflichen, erhabenen, gewürzhaften, bergamottartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst nicht stark, wie Beurré blanc, trägt aber bald, und viel.

NB. Als Zwerg nur auf Wildling.

272. (*) Sabine. Sabine. *M. Gr.* Oct.— Aehnlich oft einer Beurré gris. — Angenehme Tafelfrucht. — Das Fleisch ist körnicht, oft um das Kernhaus orleanfarbig, saftvoll, markicht, und von einem erfrischenden, alantartigen Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst stark, und ist ungemein fruchtbar.

NB. Kommt sehr gut auf der Quitte fort.

273. Hardenpont's Leckerbissen, Deliçes Hardenpont. *M.* H. Eine vortreffliche Tafelfrucht. — Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, und von einem zuckersüßen, fein zimmtartigen Geschmack. —

Der Baum wächst recht kraftvoll, und ist recht fruchtbar.

NB. Geräth ziemlich auf der Quitte.

274. (*) Prinzessin Marianne. Princesse Marianne. *M.* Nov. Eine wirklich vortreffliche Tafelbirne — Das Fleisch ist fein, überfließend von Saft, und von einem gewürzhaften, feinen, weinartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst stark, und ist sehr fruchtbar.

NB. Will mir auf der Quitte nicht gerathen. Auf Wildl. sehr gut zu Zw.

275. Coloma's Carmeliterbirne, Carmelite. *M.* W. Eine schätzbare Tafelbirne für den Winter. — Das Fleisch ist saftvoll, recht gewürzhaft, und von einem fein zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum ist kenntlich, wächst mit feinem Holz sehr lebhaft, und ist sehr fruchtbar.

NB. Geräth schön auf der Quitte.

276. (*) Rostfarbige Butterbirne, Beurré bronzé Hardenpont. — *M.* H. oft Dec. — Eine vortreffliche Tafelbirne. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von

Saft, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. — Der Baum wächst gemäßigt, und ist sehr fruchtbar.

NB. Als Zw. auf Wildl.

277. (*) Comperette, la Comperette. *Kl. M.* Oct. Eine ausgesucht schätzbare Tafelbirne. — Das Fleisch ist von Saft überfließend, und von einem fein alantartigen, herrlichen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst gemäßigt, und ist sehr fruchtbar.

NB. Als Zw. auf Wildl.

278. (†) Hofbergamotte, Bergamotte de la Cour. *M. Gr.* Dec. Eine schöne, recht schätzbare Winterbergamotte für die Tafel. Das Fleisch ist überfließend von Saft, gewürzhaft, und von einem vortrefflichen Muscatengeschmack. — Der Baum wächst sehr stark, und ist fruchtbar.

NB. Geräth schön auf der Quitte.

279. (*) Volltragende Sommerbergamotte, Bergamotte fertile. *M.* Sept. Eine schöne, einfarbige Tafelfrucht. — Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll und von einem

gewürzhaften, süßen Bergamottgeschmack, wie Nr. 2. Th. 1. — Der Baum wächst stark, und ist recht fruchtbar. Kümmert auf Quitte.

280. (*) Kaiser von Oestreich, Empereur d'Autriche. *M.* Sept. Oct. Eine angenehme, oft fast bergamottförmige Birne zum rohen Genuß. Das Fleisch ist feinkörnicht, nicht saftreich, und von einem gewürzhaften, süßen Bergamottgeschmack. — Der Baum wächst mit viel Holz, und ist recht fruchtbar.

NB. Muß in der Zeitigung genau beobachtet werden, da sie bald den Saft verliert.

281. (*) Muscatellerartige Butterbirne. Verte au Coin. *M.* Sept. Oct. Eine angenehme Frucht zum rohen Genuß, der Beurré blanc an Form oft ähnlich. — Das Fleisch ist fein, überfließend von Saft, und von einem erfrischenden Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst sehr frech und ist sehr fruchtbar.

282. (*) Wilhelmine, Wilhelmine. *Kl. M.* Oct. Eine angenehme Tafelfrucht, in der Form der Russelet von Rheims ähnlich. — Das Fleisch ist überfließend von Saft,

und von einem angenehmen, etwas muscateller-artigen Geschmack. — Der Baum belaubt sich schön, und ist fruchtbar.

283. (*) Russelet von St. Vincent, **Rousselet de St. Vincent.** *M* Oct. Eine köstliche Tafelbirne. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, und von einem erhabenen, gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst so schön als stark, und ist sehr fruchtbar.

NB. Kommt schön auf der Quitte fort.

284. (*) Neue spate Winterdechantsbirne, Nouvelle Pentecote. *M.* W. April. — Eine ausgesuchte Tafelfrucht, zumal nach ihrer spaten Reife. — Das Fleisch ist fein, voll Saft, ganz zerfließend, und von einem gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und ist ungemein fruchtbar.

Kommt sehr gut auf der Quitte fort.

285. (*) Hardenpont's frühzeitige Colmar, Colmar Hardenpont. *M. Gr.* Sept. — Eine recht angenehme Tafelfrucht. Das Fleisch ist fein, körnicht, überfließend

von Saft, und von einem angenehmen, erfrischenden Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und ist ungemein fruchtbar.

NB. Als Zw. auf Wildl. — Muß verspeist werden, bevor die Frucht ganz gelb ist.

286. (*) Aremberg. Beurré d'Aremberg. *M. Gr.* Oct. Eine köstliche Tafelfrucht, im Aeußern ähnlich der Beurré gris. — Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, und von einem kraftvollen, gewürzhaften, herrlichen Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst langsam, und trägt gerne.

NB. Als Zw. nur auf Wildling!

287. (*) Darimont, Darimont. *Kl.* Oct. — Eine russeletförmige, angenehme Tafelfrucht. Das Fleisch ist fein, saftvoll, und von einem gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst schön und trägt gerne.

288. (*) Argenson, Poire d'Argenson. *M.* Oct. Nov. Eine vortreffliche Tafelfrucht. — Das Fleisch ist triefend von Saft, der Beurré gris ähnlich im Geschmack, nur etwas einschneidender. — Der Baum wächst stark, und ist recht fruchtbar.

289. (*) Holzfarbige Butterbirne, Fondante de Bois. *M.* Oct. — Eine köstliche Tafelfrucht. — Das Fleisch ist feinkörnicht, überfließend von Saft, und von einem erhabenen, fein weinartigen, süßen, bergamottartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und ist recht fruchtbar.

NB. Scheint auf der Quitte zu kümmern.

290. (*) Winterdechantsbirne, Dejenne de Prentemps. *M. Gr.* W. Eine schön geformte, köstliche Tefelbirne für den Winter. — Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, und von einem erhabenen, gewürzhaften, herrlichen Geschmack, etwas ähnlich an Nr. 27. Th. 1. Der Baum wächst sehr lebhaft, und ist ungemein fruchtbar.

NB. Kommt gut auf der Quitte fort.

291. Spindelförmige Rehbirne. *M.* Sept. Eine für den Landmann recht schätzbare Frucht zum rohen Genuß, und für den Markt. — Das Fleisch überfließt von Saft, und hat einen gewürzhaften, süßen Weingeschmack. — Der Baum wird groß und trägt voll.

292. (*) Große grüne Mailänderin, = Napoleon's BB Groete Milan. Gr. Oct. Nov. Eine schöne, köstliche Tafelfrucht. Das Fleisch ist körnicht, überfließend von Saft, und von einem gewürzhaften, erhabenen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft, und ist recht fruchtbar.

293. (*) Wahre bronzirte Herbstbirne, Vrai Beurré bronzé. M. Nov. Dec. — Eine recht schätzbare Tafelbirne. — Das Fleisch ist von Saft überfließend, von einem erfrischenden, gewürzhaften, fast bergamottartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst stark, und ist recht fruchtbar.

294. (*) Bosk's Flaschenbirne, Calebasse Bose. Gr. Oct. Nov. Eine oft recht große, vortreffliche Birne zum rohen Genuß. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, und von einem stark gewürzhaften, süß weinartigen Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst recht stark, und ist fruchtbar.

NB. Kommt auf der Quitte gut fort.

295. (*) Onkel Peters Birne, Oncle Pierre. M. Oct. Nov. — Angenehme Frucht

zum rohen Genuß, dem Ansehen nach sehr ähnlich an No. 27. Th. 1. — Das Fleisch ist fein, saftvoll, und von einem gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum trägt bald.

296. (*) Erzherzog Carl's Winterbirne. Archiduc Charles. *Gr.* W. Eine angenehme, einer St. Germain ähnliche Tafelfrucht. — Das Fleisch ist butterhaft schmelzend, und von einem feinen rosenartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst sehr stark, und ist recht fruchtbar.

NB. Erfordert eine warme Lage.

† 297. (*) Mandelbirne, Amande. *M.* Sept. Eine sehr schöne, birnförmig gebildete köstliche Tafelbirne. — Das Fleisch ist schön weiß, fein, sehr saftvoll, und von einem recht angenehmen, etwas rosenartigen, erhabenen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft und trägt gerne.

† 298) (*) Die Maree, Beurré Maree. *M.* Sept. Oct. Recht angenehme Frucht, im Geschmack der Beurré blanc recht ähn-

lich. — Der Baum wächst stark und ist recht fruchtbar.

NB. Sie zeitigt vor ihrer Rivalin, und das ist ihr bestes.

† 299. (*) Bose's frühzeitige Flaschenbirne. Passe Bose. Sept. Oct. — *M. Gr.* — Eine recht angenehme Tafelfrucht. Das Fleisch ist überfließend von Saft und von einem angenehmen, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst stark und trägt bald.

† 300. (*) Georg's Butterbirne, Beurré Georg. *M.* Oct. Nov. — Eine vortreffliche Tafelbirne. Das Fleisch ist recht saftreich, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, bergamottartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst stark, und bringt bald Früchte.

† 301. (*) Liebart, Beurré Liebart. *M.* Sept. Eine recht angenehme Frucht zum frischen Genusse. Das Fleisch ist saftvoll, von einem gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst frech und ist recht fruchtbar.

6

† 302. (*) Rouppe's Butterbirne, Beurré Rouppe. Angenehme Frucht zum rohen Genuß. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftreich, und von einem gewürzhaften Zucker-geschmack. Der Baum wächst frech, und ist fruchtbar.

† 303. (*) Amalia von Brabant. *M. Gr.* Dec. Januar. Eine ganz vortreffliche Tafelfrucht. Das Fleisch ist fein, überflie-ßend von Saft, butterhaft schmelzend, und von einem recht angenehmen, erfrischenden, süßen Muscatellergeschmack. — Der Baum wächst lebhaft und soll recht tragbar seyn.

† 304. (*) Wahre Pfingstbergamotte. *M.* Apr. Jun. — Eine wegen ihrer späten Reife und langen Haltbarkeit köstliche Tafel-frucht, von butterhaft schmelzendem Fleisch und dabei überfließendem Saft, von einem angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmacke. — Der Baum wächst leb-haft und ist fruchtbar.

NB. Alle spät reifende Birnen bedürfen einer noch sorgfältigeren Aufbewah-rung, als ähnliche spät reifende Aepfel.

305. (*) Lauer's Osterbutterbirne. *Gr.* W. Eine ungemein schöne, große, sehr schätzbare herrliche Tafelfrucht für den Nachwinter. — Das Fleisch ist schön weiß, von Ansehen körnicht, saftreich, und von einem vortrefflichen, feinen bergamottartigen Zuckergeschmacke, der mit der köstlichen grauen Dechantsbirne No. 11. Th. 1 ähnliches hat. — Der Baum wächst lebhaft und ist fruchtbar.

NB. Bis jetzt auf der Quitte noch nicht gerathen.

† 306. (*) Englische graue Winterbutterbirne, Beurré d'Angleterre d'hiver. *M. Gr.* Nov. Dec. Eine der Beurré gris No. 31 Th. 1 ähnliche Frucht. — Das Fleisch ist schön weiß, saftreich, und von einem recht angenehmen reinen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst gemäßigt, und ist sehr fruchtbar.

NB. Geräth Hochstämmig sehr gut, mit gesunden Früchten.

Tafelbirnen.

B. Mit halbschmelzendem und abknackendem Fleisch*).

307. Franc-Real, le Franc-real. *M. Gr.* Nov. Der Hauptwerth dieser sehr alten Birne ist die Küche. — Das Fleisch ist weiß, körnicht, saftig, und von einem gewürzartigen Zuckergeschmacke. — Fruchtbarer Baum.

308. Winterrusselet, Rousselet d'hiver. — Das Fleisch ist sehr weiß, abknackend, sehr saftvoll, und von einem starken, zimmtartigen Zuckergeschmacke. Baum fruchtbar.

309. Wahre Neapolita[illegible]r[illegible]n, Poire de Naples. *M.* Mart. — Eine schätzbare Frucht, als Zwerg halbschmelzend. Das Fleisch ist schön weiß, und von einem angenehmen Zuckergeschmack. Baum sehr fruchtbar. Köstlich zu Compots. — Gut auf Quitte.

310. Salzburger von Adlitz, *K.* S. Eine

---

*) Ich nehme diese beiden Classen zusammen, denn jede hat Birnen, die, wenigstens dem Landmann, zum rohen Genuß willkommen sind.

angenehme Frucht, im Kauen abknackend, von sehr gewürzhaftem, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Baum wird groß, und fruchtbar.

311. Baronsbirne, Winter Baron Peer. *M. Gr.* bis April. — Schätzbare Frucht. Das Fleisch ist abknackend, fein, saftvoll, oft halbschmelzend, und von einem rein süßen Zimmtgeschmack. — Der Baum wird groß und ist fruchtbar. — Gut auf Quitte.

312. (*) Knox, Beurré Knox. *M. Gr.* Oct. — Eine schöne, halbschmelzende Frucht für die Tafel. Das Fleisch ist schneeweiß, voll Saft, und von einem erhabenen, stark zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Gedeiht auf der Quitte.

313. (*) Christ's Schmalzbirne, Beurré Christ. *Gr.* Nov. Dec. Eine angenehme Frucht zum rohen Genuß. Das Fleisch ist weiß, sehr voll Saft, halbschmelzend, und von einem zuckersüßen Zimmtgeschmack. Der Baum wächst frech, und ist recht fruchtbar.

314. Wittenberger Glockenbirne. *Gr.* Nov. Eine schätzbare öconomische Frucht, selbst dem Landmann zum rohen Genuß angenehm. Das Fleisch ist halbschmelzend, von

einem gewürzhaften Zuckergeschmack. — Der Baum wird sehr groß, geht frech in die Luft, und trägt reichlich.

315. Seidel's langstielige Goldbirne. Recht schöne Frucht für den Markt und die Küche. — Das halbschmelzende Fleisch ist sehr saftvoll, von einem süßen, weinartigen Geschmack. Der Baum wird groß, geht in die Luft, und ist recht fruchtbar.

316. Beyer's Meißner Eierbirne. *M. Gr.* Sept. Eine schöne Frucht, selbst zum rohen Genuß. Das Fleisch ist halbschmelzend, saftreich, von einem rosenartigen, süßen Geschmack. — Der Baum wird stark, und recht fruchtbar.

317. (*) Kick's Flaschenbirne, Calebasse Kicks. *M. Gr.* Oct. — Angenehm zum rohen Genuß, wer Früchte wie Aepfel gerne kauen, und nicht trinken will. Das Fleisch ist halbschmelzend, von einem stark zimmtartigen Zuckergeschmack. Der Baum treibt viel Holz, und trägt sehr stark.

318. (*) Du Hamel's Hirtenbirne. *Gr. W.* — Eine recht angenehme Frucht zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist halbschmel-

zend, und von einem recht angenehmen, star-
ken, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der
Baum wächst sehr lebhaft und ist recht frucht-
bar.

319. (*) Wiener Pomeranzenbirne, Orange de Vienne. *M.* Sept. Angenehme Frucht zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist halbschmelzend, saftvoll, und von einem gewürzhaften, süßen Bergamottgeschmack. — Der Baum wird groß und fruchtbar.

320. Girandoux, Girandoux. M. Sept. Oct. Erfrischend zum rohen Genuß. — Das Fleisch überfließt von Saft, ist halbschmelzend, von einem einschneidenden, weinsäuerlichen Muscatellergeschmack. Der Baum wird sehr groß, geht in die Luft, und ist fruchtbar. Ist eine Pomeranzenbirne.

321. Blumenbirne. Fleur Pommier. *Kl.* Aug. Das Fleisch ist halbschmelzend, voll Saft und von einem angenehmen Zuckergeschmack. Trägt voll.

322. (*) Friedrich von Preussen, Frederic de Prusse. *M. Gr.* Oct. Eine recht schöne und zum rohen Genuß angenehme Frucht. Das Fleisch ist sehr saftvoll, halb-

schmelzend, und von einem erfrischenden, alantartigen, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Der Baum geht schön in die Luft, wird groß und recht fruchtbar. Kümmert auf der Quitte.

323. Coloman. Coloman. *M.* Oct. Angenehm zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist saftvoll, halbschmelzend, und von einem zimmtartigen, reinen Zuckergeschmack. — Der Baum treibt viel Holz, und ist volltragend.

324. (*) Reymenans, Reymenans. *Kl.* W. Febr. Angenehme Tafelfrucht zur Zeit ihrer späten Reife. — Das Fleisch ist halbschmelzend, saftvoll, und von einem stark alantartigen Zuckergeschmacke. — Der Baum ist recht fruchtbar.

325. (*) Gestreifte gefüllt blühende Birne. Double Fleur panachée. *M.* Haltbar bis in den Sommer. Im Frühling noch angenehm zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist abknackend, saftvoll, und von einem süßen, starken Muscatellergeschmack. Der Baum hat gelbes Holz, und ist fruchtbar.

326. (*) Henkel's Schmelzbirne. Henkel d'hiver. *Kl.* Nov. Recht angenehme Frucht

zum rohen Genuß. Das Fleisch ist etwas ab- knackend, voll Saft, und von einem süßen Zimmtgeschmack. Der Baum trägt gerne.

327. Mary, Beurré Mary. *M.* Sept. Für Liebhaber von Knackbirnen angenehm zum rohen Genuße Das Fleisch ist sehr saftvoll, und von einem gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Der Baum wächst mäßig.

328. Jargonette, la Jargonette. *Kl.* Sept. Noch angenehm zum rohen Genuß. Das Fleisch ist saftvoll, abknackend, und von einem süßen Rosengeschmack. — Baum recht lebhaft, schön und fruchtbar.

329. (*) Vicekönigin, Proche le Roi. *M.* Nov. Eine angenehme Frucht zum rohen Ge- nuß. — Das Fleisch ist saftvoll, abknackend, und einem sehr süßen, zimmtartigen Ge- schmack. — Der Baum wird groß, und ist recht fruchtbar.

330. (*) Dietrich's Flaschenbirne, Cale- basse Dietrich. *M:* Nov. Dec. Angenehme Frucht zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist abknackend, saftvoll, von einem stark zimmt- artigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst stark, und trägt bald.

331. Grüne Herbstapothekerbirne. Bon Chretien vert. Gr. Oct. Abknackend süßes Fleisch, vorzüglich nur zu Lattwerge. Baum frech, fruchtbar.

332. Die Chaptal, le Chaptal. Gr. Apr. Trotz alles Rühmens der Franzosen, ist sie bei uns, wie die berufene Bon Chretien d'hiver, nur eine schöne Compotbirne.

333. (*) Heinrich der IV. Henri IV. Gr. *M.* Nov. — Das Fleisch ist abknackend, oft halbschmelzend, überfliessend von Saft, und von einem angenehmen, gewürzhaften, wahren Zuckergeschmack. Der Baum wächst stark und trägt bald.

NB. Wächst schön auf der Quitte.

334. (*) Kanzler von Holland, Chancellier d'Hollande. *M. Gr.* Sept. Angenehme Tafelfrucht. Das Fleisch ist noch ziemlich schmelzend, nicht saftreich, und von einem eigenthümlich parfumirten, alantartigen, süßen Geschmack. — Der Baum ist recht fruchtbar.

335. (*) Aarer Pfundbirne. *Gr.* Oct. Nov. Eine wahrhaft eben so große, als schön gebildete, und vom Landmann sehr geschätzte

Frucht zum rohen Genuß. — Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, halbschmelzend, markicht, und von einem angenehmen, zuckersüßen, starken Muscatellergeschmack. — Der Baum wird groß, und ist recht tragbar.

336. (*) Brederode, le Brederode. *M.* Sept. Oct. Eine halbschmelzende, angenehme Frucht für die Tafel. Das Fleisch ist markicht, nicht saftreich, aber von einem ausnehmend zuckersüßen, fein zimmtartigen Geschmack. — Baum groß und fruchtbar.

337. (*) Schwalbenbirne, Colmar Hirondelles. *Gr. M.* Oct. Nov. Eine angenehme, abknackende Frucht zum rohen Genuß. Das Fleisch spielt etwas ins Gelbliche, ist saftvoll, und von einem gewürzhaften Zuckergeschmack. — Der Baum wächst stark, und trägt voll.

338. Crede's kegelförmige Zuckerbirne. *M.* Sept. Ausgesucht für den Landmann zum rohen Genuß und in der Oeconomie. — Das Fleisch ist saftvoll, halbschmelzend, und von einem kraftvollen, zuckerartigen Zimmtgeschmack. Der Baum wächst schön, geht hoch in die Luft und ist recht tragbar.

339. (*) Winterschmalzbirne, Fondante d'hiver. *Kl. M.* Nov. Dec. Eine noch angenehme Tafelbirne. Das Fleisch ist sehr weiß, recht saftreich, halbschmelzend, fast abknackend, und von einem süßen, fein zimmtartigen Geschmack. — Der Baum wächst sehr lebhaft und trägt voll.

340. (*) Sickler's Schmalzbirne, Fondante Sickler. *Kl.* Sept. Oct. Angenehm zum rohen Genuß. Das Fleisch ist halbschmelzend, und von einem gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst etwas langsam, und trägt gut.

341. Champagner Weinbirne. *Kl.* Diese durch Christ so berufene Birne zu Wein, ist, nach Form, Vegetation und Geschmack, eine wahre wilde Birne, zum rohen Genuß unbrauchbar. — Der Baum wächst mit feinem Holz etwas langsam, und trägt sehr reichlich.

Systematisches Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten,

mit Bemerkungen über Auswahl, Güte und Reifzeit, und kurzer Beschreibung der Frucht für Liebhaber von Obstanpflanzungen

von

Carl Wilhelm Friedrich Diel,

Rechtsgelehrten in Diez an der Lahn.

Zweite Fortsetzung.

Kernobstsorten.

Frankfurt a. M.
in der Andreäischen Buchhandlung.
1833.

Forumque vitat et superba civium
Potentiorum limina.

Horat.

Inutilesque falce ramos amputans
Feliciores inserit.

Horat.

Vorwort.

Ich übergebe hiermit dem pomologischen Publicum die zweite Fortsetzung des von meinem Vater, dem Geheimenrath Dr. Diel, im Jahr 1818 herausgegebenen systematischen Verzeichnisses der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten u. s. w. —

Dieselbe enthält die neuen Kernobstsorten, welche seit der, im Jahr 1829 erschienenen ersten Fortsetzung, dieses Verzeichnisses, geprüft worden sind. — In der Art der inneren Einrichtung dieser zweiten Fortsetzung, bin ich indessen in der Beziehung etwas abgewichen, daß ich von jeder Frucht zugleich eine kurze, aber genaue Beschreibung zu liefern suchte,

womit, wie ich hoffe, das pomologische Publicum nicht anders als zufrieden seyn wird.

Die neuen Pflaumensorten, welche wir, seit der Erscheinung des Verzeichnisses von 1818, von verschiedenen Orten her erhalten, und in unserer Baumschule aufgenommen haben, den ihnen beigelegten Namen nach, hier anzuführen, hielt ich für überflüssig, da sie erst noch sämmtlich der Prüfung unterworfen werden müssen. — Ich beabsichtige überhaupt, die interessante Obstfamilie der Pflaumen einer kritischen Revision zu unterwerfen, und vielleicht! so Gott will, seiner Zeit, eine systematische Beschreibung der mir bekannt gewordenen, bestimmt verschiedenen Arten, dem drupologischen Publicum vorzulegen, bei welchem Unternehmen ich mich der freundschaftlichen Unterstützung des Herrn Justizraths Burchardt zu Landsberg an der Warthe, des Herrn Küchenmeisters

Dittrich zu Gotha und insbesondere des Herrn Kunst- und Handelsgärtners P. J. Commans zu Cöln a. R. zu erfreuen habe, wofür ich mich verpflichtet fühle, denselben hier öffentlich meinen Dank zu sagen.

Schließlich muß ich noch anführen, daß mir mein Vater schon seit mehreren Jahren die Leitung unserer Baumschule übertragen hat, da er sich, seines hohen Alters wegen, diesen, mitunter in die allerhärteste Jahreszeit fallenden Arbeiten, nicht mehr ferner unterziehen konnte. Ich habe mich dieser Uebertragung um so lieber unterzogen, da von Kindheit an, Arbeiten in unseren Baumschulen meine Lieblingsbeschäftigungen waren, und es bleiben werden. Außerdem existirt fast kein Mutterstamm in unseren Anlagen, den ich nicht selbst veredelt hätte, und als einen alten Bekannten begrüßen könnte, und an eine Verwechslung ist daher nicht

Zugleich bemerke ich, daß von vielen, der in dieser zweiten Fortsetzung sowohl, als in der ersten, und dem Verzeichniß vom Jahr 1818, enthaltenen Kernobstsorten, auf Johannis- und Quittenstämme veredelte Bäumchen, zu Vier und Zwanzig Kreuzer das Stück, zu Anlegung von Obstorangerien, abgegeben werden können.

C l a s s e I.

Kantäpfel.

Aechte Calville.

N°. 495. (*) Schwarzrother platter Wintercalville. Mittelmäßig groß, 2¾ bis 3 Zoll breit, nur 2 Zoll hoch. Ausgezeichnet durch fast käsförmige Bildung. Kelch geschlossen, Einsenkung tief, mit Rippen über die Frucht hin. Stiel kurz, holzig, in tiefer Höhle. — Schale etwas zähe, fettig, rund herum dunkelblutroth, auf der Sonnenseite ins Schwarze spielend. Puncte fein, zerstreut. Kein Geruch. — Fleisch weiß, um Kelch und unter der Schale hellroth, fest, von einem angenehmen, etwas alantartigen süßen Weingeschmack. Kernhaus geschlossen. Zeitigt im Winter. — Erster Rang.

N°. 496. (*) Amtmannsapfel. Hirschfeld. Prachtfrucht. Ansehen ziemlich kugelförmig,

3½ Zoll breit, 3 bis 3¼ Zoll hoch. — Kelch langgespitzt, meistens etwas offen, Einsenkung tief, mit oft starken Rippen, die bald stark, bald sanft über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel 1 bis 1¼ Zoll lang. Höhle tief, fein rostig. — Schale zart, glänzend, wachsartig gelblich weiß, nicht fettig, mit vielen kurzen Carmosinstreifen auf der Sonnenseite, dazwischen oft stark getuscht, oder punctirt. Wahre Puncte gar keine. Sehr angenehm von Geruch. — Fleisch weiß, locker, rosenröthlich unter der Schale, nach dem Kernhaus oft noch wie marmorirt. Geschmack sehr angenehm, rosenartig, weinsäuerlich süß. — Kernhaus groß, etwas offen, Kelchröhre stark, zur Hälfte nach dem Kernhaus. Zeitigt October. Hält sich 4 Wochen. Sehr fruchtbar. Erster Rang. Herrlicher früher Tafelapfel.

N°. 497. (*) Eggermont's Calville. v. M. Mittelmäßig groß, als Zwerg oft recht großer, einfarbiger, völlig calvillartiger früher Winterapfel, 3 bis 3½ Zoll breit, ¼ Zoll niedriger. — Kelcheinsenkung ansehnlich tief mit Rippen umgeben, die auch über die Frucht hinlaufen. — Stiel kurz, Höhle tief, etwas

rostig. — Puncte zerstreut. — Geruch angenehm. — Fleisch fein, saftvoll, markicht, Geschmack angenehm, süß, weinsäuerlich. — Kernhaus groß und offen. — Zeitigt November. Haltbar den Winter hindurch. — Noch erster Rang.

N°. 498. (*) Holländischer rother Wintercalville. v. Hartwiß. Recht niedlicher, haltbarer, mittelmäßig großer Tafelapfel. — 2¾ Zoll breit, ¼ Zoll niedriger. — Kelcheinsenkung, ziemlich tief, mit feinen Rippchen, die calvillartig über den Bauch laufen. Stiel ¾ Zoll lang, Höhle iief, fein rostfarbig. — Schale glänzend, hellgrün, im Winter hellgelb, Sonnenseite angenehm blutroth verwaschen. — Puncte undeutlich. — Riecht und welkt nicht. — Fleisch recht fein, saftreich, ziemlich fest, von gewürzhaftem, etwas rosenartigem süßem Weingeschmack. — Kernhaus groß. — Zeitigt Januar, haltbar zum Frühling. — Erster Rang.

N°. 499. (*) Früher violetter Paradiesapfel. Schöner, ansehnlich großer Herbstapfel, zum frischen Genuß. Hochaussehend, 3 Zoll breit, oft auch so hoch. — Kelcheinsenkung oft seicht, mit sanften Rippen, wie

die Frucht. — Farbe hochgelb, Sonnenseite mit blassem Blutroth verwaschen. — Puncte ziemlich zahlreich. — Fleisch fein, saftreich, markicht, von einem angenehmen, gewürzhaften süßen Weingeschmack. — Kernhaus groß. — Zeitigt November, haltbar bis ins Frühjahr. — Erster Rang.

N°. 500. (*) Tulpencalville. NB. von 74 ganz verschieden. Sehr schöner, schätzbarer, walzenförmiger Tafelapfel. — 3 Zoll breit, oft eben so hoch. — Kelcheinsenkung öfters ziemlich tief, mit schönen Rippen, die auch oft stark über die Frucht hinlaufen. — Stiel dünne, 3/4 Zoll lang, Höhle tief. — Grundfarbe zeitig schön gelb, oft nicht rein zu sehen, die ganze Schale mit sehr vielen starken glänzenden, dunklen Carmosinstreifen besetzt, und dazwischen stark getuscht. — Puncte zahlreich im Roth. Fleisch schön weiß, sehr fein, saftvoll, Geschmack erhaben angenehm. — Kernhaus groß. Zeitigt December, hält sich den Winter durch. — Erster Rang.

N°. 501. (*) Multhaupt's gestreifter Himbeerapfel. Schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher später Septemberapfel für die

Tafel. Hochaussehend, stark $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und hoch, oft höher. — Kelcheinsenkung selten etwas tief, mit starken Perlen umzingelt. Bauch nicht rund. — Stiel kurz, Höhle tief, selten rostig. — Schale fein, fettig, hellgelb, mit schönen, oft starken Carmosinstreifen besetzt. — Puncte fein, häufig in der gelben Farbe. — Geruch schwach. — Fleisch fein, saftreich, markicht, Geschmack recht angenehm, fein zimmet- und süß himbeerartig. — Kernhaus groß. — Ende September bis in den Winter. — Erster Rang.

N°, 502. (*) Bonggart's weißer großer Sommercalville. Prachtvoller, großer Septemberapfel, in seiner Form dem weißen Wintercalville ganz ähnlich, nur nicht in der Güte. Oft 4 Zoll breit, $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief. Stiel kurz, Höhle tief, mit Rost umgeben. — Farbe glänzendes Citronengelb, ohne Röthe. — Puncte fein, weitläufig. Geruch schwach. — Fleisch saftvoll, weich, von süß weinsäuerlichem Geschmack. Kelchröhre bis auf das Kernhaus. Zeitigt halben September, hält sich vier Wochen gut. — Noch erster Rang.

N°. 503. (*) Lütticher Ananascalville
Ansehnlich großer, als Zwerg oft sehr großer schöner, einfarbiger, früher Winterapfel. — $3^1/_4$ Zoll breit, 3 Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief, mit Rippen, die auch stark und breit über den Bauch laufen. — Stiel stark, kurz, Höhle tief, stark rostfarbig. — Schale glatt, schön gelb, ohne Röthe. — Geruch angenehm. — Fleisch saftreich, körnicht ziemlich fest, Geschmack angenehm, wie Erdbeeren, süß weinartig. — Kernhaus sehr groß. — Zeitigt November, haltbar in den Winter. — Noch erster Rang.

N°. 504. (*) Schönebeck's rother Wintercalville. Mittelmäßig groß, hochaussehend. $2^3/_4$ Zoll breit, oft auch so hoch. — Kelcheinsenkung tief, mit feinen Rippen, vielfach calvillartig über die Frucht laufend. — Stiel holzig, oft 1 Zoll lang. Höhle tief glatt. — Grundfarbe im Winter gelb, oft nur auf der Schattenseite sichtbar, der größte Theil glänzend blutroth, nach der Schattenseite streifenartig. Puncte weitläufig. Kein Geruch. — Fleisch fein, saftvoll, ziemlich fest, von gewürzhaftem, angenehmem, weinig-

tem Zuckergeschmacke. — Kernhaus groß. Zeitigt December, bis ins Frühjahr. — Erster Rang.

N°. 505. (*) Calville von Rochelle. Recht schöner, mittelmäßig, Zwerg oft großer früher Winterapfel, zum frischen Genuß. Form oft N°. 4 recht ähnlich. — 3 Zoll breit, $2^1/_4$ Zoll hoch. Kelcheinsenkung verschieden, mit Rippen bis zum Stiel, oft die Form entstellend. — Stiel kurz. Höhle rostfarbig, ziemlich tief. — Schale geschmeidig, hellgelb, recht besonnte Früchte, oft mit Streifen besetzt. — Puncte fast keine. — Starker angenehmer Geruch. — Fleisch saftvoll, markicht, Geschmack erfrischend, angenehm, süß weinsäuerlich. — Kernhaus groß. — Zeitigt November, hält sich in den Winter. Noch erster Rang.

N°. 506. (*) Amerikanischer gestreifter Süßapfel. Large red and green Sweeting. Ansehnlich oft recht großer, schöner Frühapfel. Meist hochaussehend, $3^1/_2$ Zoll breit, oft höher. — Kelcheinsenkung tief, mit Rippen über die Frucht hin, die Form oft entstellend. Stiel $^3/_4$ Zoll lang, Höhle tief. — Schale

glatt, hellgelb, Sonnenseite oft rundum mit vielen Streifen besetzt, dazwischen getuscht. — Puncte keine. — Geruch angenehm. — Fleisch saftig, markicht, Geschmack gewürzhaft süß. — Kernhaus groß. — Anfangs September, haltbar bis zum Winter. — Erster Rang für Liebhaber von Süßäpfeln.

Schlotteräpfel.

NB. Wahre Tafeläpfel liefert diese Classe nur sehr wenige, aber die besten Früchte für den Landmann.

No. 507. Schick's Rheinischer Landapfel. Schöner, einfarbiger, großer, früher Winterapfel. Hochaussehend. 3½ Zoll breit, oft 3¼ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief mit schönen Rippen, auch über die Frucht fortlaufend. Stielhöhle tief, rostig. — Schale feinfettig, im Winter hochgelb, auf der Sonnenseite oft etwas roth angelaufen. — Puncte nicht deutlich. — Geruch stark. — Fleisch recht saftreich, markicht, Geschmack gewürzhaft, süß weinsäuerlich. — Kernhaus groß. Zeitigt

November, haltbar in den Winter. — Zweiter Rang, vorzüglich.

N°. 508. (*) Grünhofer Hasenkopf. Liefland. Großer, schöner Winterapfel, selbst für die Tafel. — Hochaussehend, viel Aehnliches mit N°. 46. — 3¼ Zoll breit, auch so hoch. Kelcheinsenkung oft seicht, mit Rippchen bis zum Stiel. — Schale glatt, schön gelb, mit oft vielen kurzen Streifen rundum besetzt, auch dabei leicht getuscht. — Geruch angenehm. — Welkt nicht. — Fleisch fein, markicht, Geschmack angenehm, gewürzhaft, süß weinicht. Kernhaus sehr groß. — Zeitig im November. Haltbar. — Noch erster Rang.

N°. 509. (*) Hasenkopf von Lübben. Hartwiss. Schöner, wohlgeformter Herbst- und Winterapfel. Zum rohen Genuß. Hochaussehend. 2¾ Zoll breit, auch so hoch. — Kelcheinsenkung ziemlich tief. Stiel dünn, ¾ öfters 1½ Zoll lang, Höhle klein, rostfarbig. Schale glatt, gelb, rundum schön roth stark punktirt, oft in breiten Streifen. Beschattete bloß gelb. — Punkte fast keine. Riecht und welkt nicht. — Fleisch fein, markicht, von

einem angenehmen, gewürzhaften, rosenartigen, süßen Weingeschmack. — Zeitigt halben October, haltbar in Winter. — Erster Rang.

No. 510. (*) Der Wetterauer. Pomme noble. Schöner großer Herbst- und Winterapfel zum rohen Genuß. — Kugel- oft auch walzenförmig. — 3¼ Zoll breit, bald etwas niedriger bald bedeutend höher. — Kelcheinsenkung schüsselförmig, mit flachen Rippen, auch deutlich über die Frucht hin. — Stiel oft ¾ Zoll lang, Höhle ziemlich tief, etwas rostig. — Schale hellgelb, oft noch grünlich, Sonnenseite ganz mit vielen, kurzen, bleichen Streifen besetzt, und noch leicht getuscht. — Geruch sanft. — Fleisch saftvoll, markicht, von recht angenehmem, fein alantartigem, süßem Weingeschmack. — Kernhaus sehr groß. — Zeitigt Anfangs October, haltbar in den Winter. — Erster Rang. Verdient alle Anpflanzung.

No. 511. Großer Schlosserapfel. Grosser, schätzbarer Winterapfel für den Landmann, hochaussehend, oft wie walzenförmig. — 3½ Zoll breit, oft eben so hoch. — Kelcheinsenkung tief, mit flachen Rippen, die auch deutlich über die Frucht laufen. — Stiel kurz,

Höhle tief, glatt, oft verengt. — Schale zeitig hellgelb, Sonnenseite erdfarbig roth, mit deutlichen Streifen. — Punkte oft keine. — Fleisch fein, ziemlich fest, saftvoll, Geschmack gewürzhaft, etwas weinicht zuckerartig. — Kernhaus groß. — Anfangs December, haltbar. — Vorzüglich im zweiten Rang.

No. 512. **Bürgerherrnapfel.** Sachsen. Großer, recht schöner Winterapfel, ausgesucht für den Landmann. Kugelförmig, oft durch starke Rippen fast dreieckig. — Kelcheinsenkung tief, aus derselben laufen starke Rippen über die Frucht. — Stiel kurz, Höhle tief. — Schale glatt, hellgelb, recht besonnte Früchte etwas roth angelaufen. — Punkte keine. — Fleisch fein, fest, saftvoll, von einem angenehmen, feinen, versüßten Weingeschmack. — Kernhauß groß. — Zeitig December, haltbar ins Frühjahr. — Einer der besten vom zweiten Rang. Fruchtbar.

No. 513. **Dübener großer Glasapfel.** Schöner, recht haltbarer, hochaussehender Winterapfel. — $3 \frac{1}{2}$ Zoll breit, und auch so hoch. — Schale grün, im Winter oft hellgelb, recht besomite Früchte, etwas erdartig roth auf der

einen Seite. — Bauch wird durch Rippen undeutlich. — Kein Geruch. — Fleisch fest saftvoll, Geschmack fein, erquickend, weinsäuerlich. — Hält sich in den Sommer. — Zweiter Rang.

Gülderlinge.

N°. 514. (*) Französischer königlicher Edelapfel. Franc Real. — Paris. Recht schöner, ansehnlich großer, haltbarer Apfel zum rohen Genuß. — Flachrund, ähnlich N°. 129. 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung oft tief, aus derselben laufen sanfte Rippen einzeln über die Frucht. — Stiel kurz, Höhle tief. — Schale glänzend, zeitig hellgelb, recht besonnte schwach hellroth verwaschen. Oft keine Punkte. Kein Geruch. Welkt nicht. — Fleisch fein, fest, saftreich, von kräftigem, feinem, süßweinsäuerlichem Geschmack. — Kernhaus oft offen. — Zeitigt im Winter, lange haltbar. — Erster Rang. — Aller Fortpflanzung werth.

N°. 515. (*) Mansfelder Wintercalville. Ganz dem allbekannten weißen Wintercalville

ähnlich an Form und Größe, nur viel rö-
ther auf der Sonnenseite. — Fleisch
fein, fest, von einem kräftigen, angenehmen,
süßen Weingeschmack. — Kernhaus groß. —
Zeitigt im Winter, haltbar in Sommer. —
Erster Rang. — Recht der Anpflanzung werth.

N°. 516 (*) Cludius weißer früher Spitz-
apfel. Recht schöner, ziemlich großer, frü-
her Herbstapfel zum rohen Genuß. Etwas
von calvillartiger Form. $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, $2\frac{1}{2}$
hoch. — Kelcheinsenkung ziemlich tief mit feinen
Rippen, auch deutlich über die Frucht hin. —
Stiel dünne, $\frac{3}{4}$ Zoll lang, Höhle tief, oft
rostfarbig. — Schale glatt, geschmeidig, weiß-
artig gelb, ohne alle Röthe, öfters mit Rost-
figuren. Punkte fein, oft viel. — Geruch
schwach. — Fleisch fein, recht saftreich, markicht,
Geschmack erquickend, süßweinsäuerlich. — Kern-
haus groß. — Zeitigt October. — Erster
Rang. Recht tragbar.

N°. 517. (*) Heiva Alma. Wien. NB. Was
heißt Heiva? Ein prachtvoller, wie in Wachs
bossirter, türkischer Herbstapfel für die Tafel.
Form walzenförmig, 3 Zoll breit, auch so
hoch. — Kelcheinsenkung tief, mit 5 starken

Calvillrippen umgeben, aber nur bemerklich über die Frucht hin. — Stiel dünne, 1, oft 1¼ Zoll lang, Höhle tief, rostfarbig. — Schale geschmeidig, glänzend gelb, oft in der Stielhöhle carminroth. — Puncte fein, weitläufig. — Geruch angenehm. — Fleisch fein, markicht, saftig, von einem sehr angenehmen, stark gewürzhaften, alantartigen Zuckergeschmack. — Kernhaus geschlossen. Kelchröhre auf das Kernhaus. — Zeitigt Ende October. Erster Rang.

N°. 518. Früher Simonsapfel. Früher, mittelmäßig großer, schöner Apfel. — 2¾ bis 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. Kelcheinsenkung etwas seicht, mit oft recht deutlichen Rippen, auch bemerkbar über die Frucht hin. — Stiel kurz, Höhle trichterförmig. — Schale hellgelb, recht besonnte Früchte etwas roth überlaufen. Punkte nur deutlich im Roth. — Kein Geruch. — Fleisch fein, saftig, markicht, Geschmack angenehm fein weinartig. — Kernhaus geschlossen. — Kelchröhre fast auf das Kernhaus. — Zeitigt im October. Schöne Marktfrucht. Der Baum wächst sehr lebhaft, und trägt bald und reichlich. — Zweiter Rang.

N°. 519. (*) Citrinchen. Belle verte. v. M. Schöner, mittelmäßig großer Tafelapfel. Hoch-aussehend, 3 Zoll breit, und 1/4 Zoll niedriger. — Kelcheinsenkung enge mit Calvillerippchen, auch deutlich über die Frucht hinlaufend. — Stiel 1 Zoll lang, dünne. — Schale gelbgrün, zeitig hochgelb, Sonnenseite oft röthlich gefleckt, häufig mit kurzen Streifen. — Geruch Stark. — Fleisch fein, markicht, etwas gelblich, saftvoll, von einem angenehmen, fein weinichten, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Kernhaus groß. — Zeitigt im Winter, haltbar bis in Sommer. Erster Rang.

N°. 520. (*) Schaltrauchs Apfel. Schaltrauch Alma oder Elma — nach verschiedenen Aussprachen. Wien. Schöner, mittelmäßig großer, flachrunder, früher, türkischer Winterapfel zum rohen Genuß. 2½ bis 2¾ Zoll breit, 2 bis 2¼ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung nicht tief, mit feinen Rippen, breit und deutlich über die Frucht laufend. — Stiel lang, Höhle tief, oft ohne Rost. — Die glatte Schale hellgelb, zum größten Theil hellroth, mit deutlichen Streifen, besonders um den Stiel. — Puncte nur im Roth. — Geruch fein

violenartig. — Fleisch fein, saftvoll, von einem gewürzhaften, süßen, etwas weinigten Geschmack. — Kernhaus oft etwas offen. — Zeitigt November, haltbar in den Winter. — Noch erster Rang.

N°. 521. (*) Der Preiswürdige. Praise worthy. London. Schöner, einfarbiger, oft ansehnlich großer Winterapfel für die Tafel. — 3 Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung ziemlich tief, mit feinen Rippen, die auch, fast calvillartig, über die Frucht laufen. — Stiel holzig, Höhle tief. — Schale grün, zeitig gelb, ohne alle Röthe. — Puncte fein, zerstreut. — Kein Geruch. — Fleisch fein, fest, ungemein saftvoll, von einem angenehm erfrischenden, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Kernhaus groß, offen. Zeitigt im December, haltbar bis zum Sommer. Erster Rang.

N°. 522. (*) Seidenhemdchen. Syden Hemdje Haag.

NB. Nach Knoop Tab. III. wohl sicher ächt vorher öfters falsch erhalten.

Recht schöner, mittelmäßig großer Tafelapfel. Gewöhnlich hochaussehend. 2½ bis 2¾ Zoll

breit, auch so hoch. — Kelcheinsenkung meistens seicht, mit bemerkbarem etwas Rippenartigem über den Bauch. — Stiel sehr kurz, oft Fleischbutz. Schale fein, glatt, hellgrün, im Winter hellgelb, selten etwas Anflug von Röthe. — Puncte wenige. — Kein Geruch. — Fleisch fein, saftreich, fest, von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein zimmetartigen Zuckergeschmack. — Kernhaus groß. — Zeitigt im Winter, haltbar bis in Sommer. — Erster Rang.

N°. 523. (*) Grünling von Yorkschire. Yorkshire Greening. London. Mittelmäßig groß, wahre Calvillform, schätzbar wegen Haltbarkeit und saftreichen Geschmacks. 2½ Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. Kelcheinsenkung tief, mit fünf Rippen, die stark über die Frucht hinlaufen. — Stiel kurz, fleischig, Höhle tief glatt. — Schale hellgrün, im Frühjahr gelblich, mit einzelnen kurzen Streifen. — Puncte keine. — Fleisch fein, ins Grünliche schillernd, fest, recht saftvoll, von einem kraftvollen, angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. — Kernhaus ganz offen. Zeitigt im Februar, haltbar bis in Sommer. Erster Rang.

Classe II.

Rosenäpfel.

N°. 524. (*) Siberischer Augustapfel. Recht schöner, ansehnlich großer, plattrunder früher Sommerapfel für die Tafel. 3 Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. Kelcheinsenkung tief, eben, über die Frucht einige flache Erhabenheiten. — Stiel ½ Zoll lang, Höhle tief, rostig. — Grundfarbe gelblich grün, aber oft mit so vielen kurzen Streifen besetzt, und noch so stark punctirt, daß die Grundfarbe kaum sichtbar ist. — Puncte selten. Geruch schwach. — Fleisch locker, saftvoll, Geschmack fein, angenehm erfrischend, weinsäuerlich. — Kernhaus selten offen. Kelchröhre bis auf das Kernhaus. — Zeitigt Mitte August. Wegen früher Zeitigung vom ersten Rang.

N°. 525. (*) Brandenburg's Cousinot. Der Brandenburger. Recht schöner, ansehnlich großer, plattrunder Herbstapfel zum rohen Genuß. — Ueber 3 Zoll breit, stark 2¼ Zoll hoch. — Kelch-

einsenkung ziemlich tief, mit feinen Falten, auch flach bemerkbar über die Frucht hin. — Stiel kurz, Höhlie oft etwas rostig. Schale geschmeidig, schön gelb. Stielwölbung rund herum mit kurzen Streifen und dazwischen oft noch stark punctirt. — Wahre Puncte oft keine. — Geruch sehr stark und angenehm. — Fleisch markicht, saftreich, von einem angenehmen, alantartigen, süßen Weingeschmack. — Kernhaus sehr groß, offen. Zeitigt im October, haltbar 6 Wochen. Erster Rang. Schätzbar für den Markt. Allgemeiner Anpflanzung werth.

N°. 526. (*) Rigaer gelber Birnapfel. Ungemein schöner, wie in Wachs bossirter, mittelmäßig großer Augustapfel für die Tafel. Hochaussehend, 2¾ Zoll breit und hoch. — Kelcheinsenkung ziemlich tief, mit oft vielen feinen Rippen, die bis zum Bauch sich verlaufen. — Stiel dünne, 1 bis 1½ Zoll lang, Höhle characteristisch tief und rostig. — Schale zart, wie geschmeidig, wachsartig glänzend, schön gelb, ohne alle Röthe. — Geruch violenartig. — Fleisch weich, saftvoll, Geschmack angenehm, süß, violenartig. —

Kernhaus groß, oft offen. — Zeitigt Mitt oder Ende August. Erster Rang.

NB. Muß vor der vollen Zeitigung genossen werden, sonst hat er wenig Saft.

N°. 527. (*) Schwarzrother Taffetapfel. Taffetas noir. Etwas kleiner, plattrunder, früher Herbstapfel zum frischen Genuß. 2¼ Zoll breit, 1¾ Zoll hoch. Kelcheinsenkung klein, mit feinen Rippen, welche auch über die Frucht laufen. Stiel kurz. — Grundfarbe hellgelb, oft nicht sichtbar; denn die ganze Schale ist wie rauchartig roth angelaufen, auf der Sonnenseite deutlich gestreift. Puncte zerstreut. Riecht angenehm. — Fleisch recht fein, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. — Kernhaus nicht offen. Zeitigt im October, hält sich vier Wochen. Noch erster Rang.

N°. 528. (*) Schöner von Portland. Merveille de Portland. London.

NB. Hat viele nahe Verwandte, z. B. N°. 96, 97, 98 u. a. m.

Prachtvoller, wie in Wachs bossirter Sommerapfel für die Tafel. — Ziemlich kugelförmig, 3 Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. —

Kelcheinsenkung ziemlich tief, mit Rippchen, welche auch calvillartig über den Bauch laufen. — Stiel $1/2$ Zoll lang, Höhle tief, rostfarbig. — Schale glatt, zart, wachsartig gelblich weiß, glänzend ohne alle Röthe. — Wahre Puncte sehr wenige. — Fleisch fein, saftig, weich, von einem recht angenehmen, gewürzhaften, zimmetartigen, weinigten Zuckergeschmack. — Kernhaus groß, wenig offen. Zeitigt Anfangs October. Erster Rang.

°. 529. (*) Englischer Erdbeerapfel. Strawberry apple. London. Schöner, mittelmäßig großer Winterapfel für die Tafel. — 3 Zoll breit, $2 1/4$ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung klein mit sanften Rippen, am Bauch nicht deutlich. — Stiel fleischig, Höhle eng, ziemlich tief, stark rostig. Grundfarbe der zähen fettigen Schale gelb, aber wenig zu sehen, da die ganze Frucht mit sehr vielen Streifen besetzt, und die Sonnenseite noch getuscht ist. Puncte nur im Roth. — Starker angenehmer Geruch, welkt nicht. — Fleisch fein, fest, saftvoll, Geschmack ähnlich der Ananaserdbeere. — Kernhaus klein. Zeitigt im December, hält sich lange. Erster Rang.

N°. 530. (*) **Moldauischer Taubenapfel.** Hartwiss. Kleiner, recht schöner Winterapfel zum rohen Genuß. Hochaussehend, 2 Zoll breit und hoch. — Kelcheinsenkung klein, mit einigen Falten, Bauch rund. Stiel dünne, ½ Zoll lang, Höhle tief, etwas rostig. — Schale glatt, schön gelb, Sonnenseite oft sanft röthlich überlaufen. Kein Geruch. — Fleisch fein, fest, saftvoll, von einem angenehmen, feinen, weinhaften Zuckergeschmack. — Kernhaus klein. — Zeitigt im December. haltbar bis in Sommer. Erster Rang. Schöner Desertapfel. Der Baum trägt bald und reichlich.

N°. 531. (*) **Liefländer weißer Himbeerapfel.** Etwas kleiner, flachrunder Tafelapfel. 2½ Zoll breit, 1¾ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung ziemlich tief, mit feinen auch deutlich über die Frucht fortlaufenden Rippen. — Stiel dünne, ¾ Zoll lang, Höhle tief, etwas rostig. Schale zart, in der Reife hellgelb, mit kaum bemerklicher Röthe auf der Sonnenseite, oft mit Andeutung von Streifen. — Puncte nur deutlich in der Röthe. — Fleisch fein, markicht, saftvoll, oft röthlich schillernd, mit

einer rothen Ader um das Kernhaus. Geschmack fein, rosenartig, weinhaft süß. — Zeitigt im October. Erster Rang.

N°. 532. (*) Rosenfarbiger Taubenapfel. Pigeon vermeil. Berlin. Recht schöner, etwas kleiner, hochaussehender Tafelapfel. 2½ Zoll hoch und breit, öfters ¼ Zoll niedriger. Kelcheinsenkung ziemlich tief, mit feinen Rippchen, wovon einige auch über die Frucht bemerkbar sind. Stiel holzig, Höhle tief, fein rostig. — Schale strohweiß, größtentheils mit einer angenehmen Rosenfarbe, oft auch dunkleren Röthe bedeckt, mit deutlich bemerkbaren Streifen. — Puncte undeutlich, wie gelbe Fleckchen. Fleisch sehr fein, fest, doch markicht, saftvoll, von einem angenehmen, fein weinartigen Zuckergeschmack. — Kernhaus geschlossen. — Zeitigt im December, haltbar bis ins Frühjahr. Erster Rang.

N°. 533. (*) Liefländer Liebling. Hartwiß. Recht schöner, mittelmäßig großer gewöhnlich kegelförmiger, frühzeitiger Tafelapfel. — Kelcheinsenkung bald flach, bald tief, mit feinen, auch deutlich über die Frucht hin bemerkbaren Rippen. 2½ Zoll breit,

auch so hoch, oder 3 Zoll breit, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. — Stiel dünne, oft $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, Höhle ziemlich tief. — Schale fein, hellgelb, wachsartig, mit oft feinen, hellrothen Streifen sparsam besetzt. — Wahre Puncte keine. Geruch stark violenartig. — Fleisch fein, saftvoll, locker, von einem erquickend angenehmen Weingeschmacke. — Kernhaus etwas offen. Zeitigt im halben August, haltbar vier Wochen. Erster Rang.

N°. 534. Christ's gelber Augustapfel. Mittelmäßig groß, oft ziemlich kugelförmig. — $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung ziemlich tief, mit feinen Rippen, welche auch über die Frucht hinlaufen. Stiel kurz, Höhle tief. — Schale geschmeidig, vollzeitig hellgelb ohne alle Röthe. Hat fast keinen Geruch. — Fleisch fein, locker, saftvoll, Geschmack fein weinartig. — Kernhaus offen. — Zeitigt Ende August. Schätzbar für den Markt.

N°. 535. (*) Corneli's neuer Veilchenapfel. Mittelmäßig groß, öfters hochaussehend, gewöhnlich breitbauchig rund, schätzbar zum rohen Genuß. $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung oft tief, und

meistens läuft deutlich etwas Rippenartiges über die Frucht hin. — Stielhöle tief, rostfarbig. — Schale geschmeidig, hellgelb, um die Stielwölbung röthlich, mit kleinen Streifen. — Puncte undeutlich, oft viele. — Geruch fein. — Fleisch fein, markicht, saftvoll, von einem angenehmen, erfrischenden, violenartigen, süßen Weingeschmack. — Kernhaus geschlossen. — Zeitig im October. Erster Rang.

No. 536. (*) Botzner Rosmarinapfel. Wien. Hernals. = Grafenstein

NB. In Tyrol werden mehrere Sorten Rosmarinäpfel genannt. Noch einige, z. B. der rothe, werden in der Folge vorkommen.

Schöner, mittelmäßig großer, früher Winterapfel für die Tafel. Meistens flachrund, 2½ Zoll breit, 2 Zoll hoch. — Kelcheinsenkung mehr flach, als etwas tief, mit kaum bemerkbaren, seichten Rippen über die Frucht. — Stiel bald holzig, bald Fleischbutz, Höhle nicht tief. — Schale schön gelb, Sonnenseite mit einzelnen Streifen besetzt, und dazwischen getuscht. — Puncte kaum bemerkbar. — Geruch

fein. — Fleisch ins Gelbliche schillernd, recht saftvoll, ziemlich fest, fein, von einem angenehmen, gewürzhaften, kräftigen, süßen Weingeschmack. — Kernhaus oft offen. — Zeitigt im November, haltbar bis in den Winter. Erster Rang.

No. 537. (*) Franziskaner. Ansehnlich großer, stark gestreifter, zu den Cousinotten gehörender Winterapfel. — Geruch fein, angenehm. — Fleisch fein, fest, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas himbeerartigen, süßen Weingeschmack. — Kernhaus groß, offen. — Zeitigt im Winter, haltbar bis ins Frühjahr. Noch erster Rang.

No. 538. (*) Americanischer Frühapfel. Bornal fine early. Recht schöner, nur mittelmäßig großer Augustapfel zum rohen Genuß. Oft 2¾ Zoll breit, 2½ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung flach, über die Frucht laufen sanfte Erhabenheiten. Stiel holzig, Höhle tief. — Schale zart, geschmeidig, hellgelb, auf der Sonnenseite oft leicht erdartig roth. — Die Puncte erscheinen als weiße Dupfen. — Geruch schwach. — Fleisch saftreich, locker, Geschmack angenehm, fein weinsäuerlich. —Kernhaus

nicht offen. Zeitigt im August. — Noch erster Rang.

N°. 538ᵃ. (*) **Dittrich's Winterrosenapfel.** Gotha. Ein etwas kleiner, flachrunder, recht schöner Wintertafelapfel. $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung ansehnlich tief, geräumig, mit deutlichen rippenartigen Erhabenheiten über den Bauch. — Stiel dünne, holzig, Höhle tief, glatt. — Grundfarbe in der Zeitigung gelb, Sonnenseite schön roth, öfters mit bemerkbaren Streifen, dabei die Schattenseite selbst oft röthlich gefleckt. — Wahre Puncte kaum bemerkbar. — Geruch sanft. — Fleisch weiß, fein, markicht, saftvoll; Geschmack angenehm, etwas weinsäuerlich süß. — Kernhaus ziemlich groß, oft etwas unregelmäßig. — Kelchröhre starker, abgestutzter Kegel. Zeitigt im Winter, hält sich lange. Noch erster Rang.

Classe III.

Rambouräpfel.

N°. 539. (*) Großer Flandrischer Rambour. Dix huit pouces. Schöner, recht

großer Winterrambour. Plattrund, 4 Zoll breit, 3 Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief, mit flachen, breit und deutlich über die Frucht hinlaufenden Rippen. — Stiel oft Fleischbutz, Höhle tief, rostig. — Grundfarbe der Schale gelblich, selten zu sehen; trübes Roth überdeckt die Schattenseite, und viele, starke, schön rothe Streifen die Sonnenseite. Puncte im Roth zahlreich. — Geruch angenehm. Fleisch fein, markicht; Geschmack rosenartig süß weinicht. — Kernhauß groß. — Zeitigt im November, haltbar bis in Winter. — Noch erster Rang.

N°. 540. (*) Großer Brasilienapfel. Nicht der von Henne. Prachtvoller, haltbarer Winterapfel. Ziemlich kugelförmig, 3¾ bis 4 Zoll breit, ¼ bis ½ Zoll niedriger. Kelcheinsenkung ansehnlich tief, mit feinen Rippen, welche auch seicht über die Frucht hin sichtbar sind. Stiel meistens Fleischbutz, Höhle tief. — Schale rundum dunkelpurpurroth, auf der Sonnenseite schwärzlich schillernd, wie lackirt glänzend. — Violengeruch. — Fleisch markicht, saftig, von Geschmack gewürzhaft, süß weinicht rosenartig. Kernhaus

groß, nicht offen. Zeitigt im December, haltbar bis ins Frühjahr. — Noch erster Rang. Gehört zu den Cardinalsäpfeln.

N°. 541. Kapuzinerapfel von Tournay. Pomme des Capucins. Großer, calvillartiger Winterapfel zum rohen Genuß, auch für die Küche. 4 Zoll breit, 3½ Zoll hoch. Kelcheinsenkung tief, mit, auch stark über den Bauch hin laufenden, Calvillerippen. — Stiel oft nur ein Butz, Höhle tief, rostig. — Schale glatt, hellgelb, lichtroth auf der Sommerseite, etwas streifenartig. — Puncte wenig. Geruch angenehm. — Fleisch markicht, saftvoll, Geschmack angenehm, süß weinartig. — Kernhaus groß. — Zeitig im Winter. — Zweiter Rang.

N°. 542. Lütticher Rambour. Recht großer, wahrhaft schätzbarer Winterapfel, für die Oeconomie und frischen Genuß. 3½ Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief mit starken Beulen, flach erhaben über die Frucht hinlaufend. — Stiel dünne, Höhle tief, stark rostig. — Grundfarbe hellgelb, wenig sichtbar, die ganze Schale mit erdartigem Roth überzogen. — Puncte fein. — Kein Geruch. —

Fleisch fein, saftvoll, fest, Geschmack fein, angenehm süß weinsäuerlich. — Kernhaus klein. Zeitigt im December, haltbar bis ins Frühjahr. — Zweiter Rang, einer der besten.

N°. 543. (*) Kirke's Sondergleichen. London. Kirke's Incomparable. Prachtfrucht, dem Lothringer Sommerrambour sehr ähnlich. 3½ Zoll breit, 3 Zoll hoch. Zeitigt im September, hält sich 4 Wochen gut. — Erster Rang.

N°. 544. (*) Französischer Cardinal. Ansehnlich großer, flachrunder, früher Winterapfel zum frischen Genuß. Eine Seite fast immer niedriger. 3¼ Zoll breit, 2½ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung klein, mit feinen Rippen, die breit über die Frucht laufen, und die Form fast immer verschieben. Stiel holzig, Höhle enge, stark rostig. — Schale hellblutroth auf der Sonnenseite, gelblich gegenüber. — Geruch violenartig. — Fleisch fein, etwas gelblich schillernd, saftig, ziemlich fest, von einem angenehmen, rosenartigen, gewürzhaften, weinichten Zuckergeschmack. — Kernhaus geschlossen. — Zeitigt im Novem-

ber, hält sich in den Winter. Noch erster Rang.

N°. 545. Großer Rheinischer gestreifter Rambour. Prachtfrucht an Größe und öconomischem Werth. $4\frac{1}{4}$ Zoll breit, $3\frac{3}{4}$ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief, gewöhnlich mit fünf Rippen, die oft calvillartig über die Frucht laufen. — Stiel oft ein Fleischbutz, Höhle tief. — Grundfarbe hellgelb, die Schale oft rundum mit etwas hellrothen Streifen besetzt, auf der Sonnenseite noch punctirt. — Puncte fein. — Geruch angenehm. — Fleisch ziemlich fein, markicht, saftvoll, von einem gewürzhaften, etwas süßen Weingeschmack. — Kernhaus fast geschlossen. Zeitigt im December, hält sich bis ins Frühjahr. Einer der besten vom zweiten Rang.

N°. 545ᵃ. (*) Gestreifter Cardinal. Elsaß. Recht schöner, ansehnlich großer, plattrunder Winterapfel. $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, da die Früchte dieser Classe fast durchaus auf der einen Seite niedriger sind. — Bauch in der Mitte, flach abgerundet um den Stiel, abnehmender nach dem Kelch, dadurch beide Wölbungen deutlich verschieden. — Der spitz-

blätterige Kelch halb offen, in einer ziemlich tiefen, geräumigen Einsenkung. — Stiel ganz kurz, holzig, Höhle weit, trichterförmig, glatt. — Puncte nur in der gelben Farbe, fein und wenige. Geruch angenehm. — Fleisch fein, weiß, saftvoll, von einem angenehmen, rosenartigen, weinartigen Zuckergeschmack. — Kernhaus ansehnlich groß, offen in die Breite laufend. Kammern recht geräumig, mit ziemlich vielen, vollkommenen Kernen. Kelchröhre breit, kurz, fein gespitzt. Zeitigt im Winter, hält sich bis in Sommer. — Erster Rang.

Classe IV.

Reinetten.

Ordnung I.

Einfarbige.

N°. 546. (*) **Wick's Liebling.** Wicks Fancy. London. Schöner, mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel. 2¾ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Form meistens flach, oft fäßförmig. Kelch häufig offen, in einer, bald

etwas tiefen, bald flachen Einsenkung, ohne wahre Rippen, obgleich die Frucht durch flache Erhabenheiten nicht ganz rund ist. Stiel kurz, in einer etwas tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die glatte, gar nicht fettige Schale in der Zeitigung hohes Gelb, öfters mit Carmosinflecken um die Puncte, und auch hier und da feine Anflüge von Rost. — Puncte auf der besonnten Seite oft zahlreich und stark. — Kein Geruch. — Fleisch weiß, ins Gelbliche spielend, sehr saftreich, recht fein, fest, und von gewürzhaftem, erhabenem, zuckerhaftem Weingeschmack. Kernhaus klein, geschlossen, Kammern enge. Kerne breit eiförmig. Kelchröhre ganz kurz. Zeitigt Ende November, hält sich den Winter hindurch. Erster Rang.

N°. 547. (*) **Neustadts großer Pepping.** Newtown Pippin. London. Ein großer, oft fast rambourartiger Winterapfel für Tafel und Küche. 3½ oft 3¾ Zoll breit, 3 Zoll hoch. Sehr der Kugelform nähernd. Kelch geschlossen, in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, mit deutlichen flachen Rippen umgeben, die auch mehrfach über die Frucht hinlaufen. —

Stiel meistens ganz kurz, in einer weiten, trichterförmigen, öfters rostfarbigen Höhle. — Schale ganz glatt, hellgrün, im Zeitigen citronengelb, ohne alle wahre Röthe. Puncte zerstreut, fein, auf der Sonnenseite oft als Carmosinflecken. — Geruch angenehm, welkt nicht. — Fleisch fein, fest, saftvoll, wie gelblichweiß, von einem gewürzhaften, angenehmen, süß weinartigen Zuckergeschmack. — Kernhaus ansehnlich groß. Kammern recht geräumig, mit vielen vollkommenen spitzen Kernen. Kelchröhre kurz. Zeitigt im Winter, haltbar bis in Sommer. Erster Rang.

Anm. Christ hat seiner s. g. Neujorker Reinette fälschlich den englischen Namen Newtown Pippin beigelegt. — Newtown Pippin steht in den englischen Obstverzeichnissen stets vom New York Pippin getrennt, und beide sind auch so verschieden, daß eine Verwechslung gar nicht möglich ist. S. Transactions of the horticultural Society, Tom. I. pag. 67.

N°. 548. (*) **Braddick's Sondergleichen.** Braddick's Non Pareil. London. Mittelmäßig großer Tafelapfel, 2¾ bis 3 Zoll breit, 2 bis 2¼ Zoll hoch. Oft viel Aehnliches mit

N°. 407. Form flachrund. Kelch häufig fehlerhaft, dann offen, sonst geschlossen, in einer, gewöhnlich tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, ohne Rippen, wovon auch an der, obgleich selten runden Frucht, nichts deutlich wahrzunehmen ist. — Stiel holzig, in trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle, in der oft ein starker Fleischwulst vortritt. — Schale in voller Zeitigung citronengelb, wobei besonnte Früchte mit einer beschränkten, mehr oder weniger starken Röthe angelaufen sind, dabei viele Früchte mit Rost gefleckt, oder stark um die Stielwölbung überzogen. — Puncte fein, undeutlich, oft carmosinrothe Fleckchen. — Kein Geruch. — Fleisch fest, fein, saftreich, von einem feinen, angenehmen, gewürzhaften, erfrischenden, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. — Kernhaus ansehnlich groß. Kammern geräumig mit vielen starken Kernen. — Die Kelchröhre ein kurzer, herabhängender Cylinder. Zeitigt im December. Welkt im Winter wie Goldpepping. Erster Rang.

N°. 549. (*) Italienischer Franzapfel. Mela Franceska.

Anm. Aus Florenz. Wahrscheinlich eine Abart

von Reinette franche. Der **italienische** Name bezeichnet bei uns keine Gattung. Sehr schöner, wohlgeformter, **vortrefflicher** Winter-Tafelapfel. — Bildung mehr Kugel- als Plattform. Breit $2^3/_4$ Zoll, hoch $2^1/_4$ Zoll. — Kelch geschlossen, in einer ziemlich tiefen Einsenkung, mit feinen Rippchen oder Fleischperlen, und auch etwas bemerklich Rippenartiges über den Bauch. — Stiel stark, oft $^3/_4$ Zoll lang, in einer trichterförmigen Höhle. — Schale etwas geschmeidig, gelblich grün, vollzeitig hellgelb, und oft mit einem leichten Anflug von Röthe. Puncte sehr fein, weitläufig vertheilt, oft röthlich eingefaßt. — Kein Geruch, welkt nicht. — Fleisch fein, fest, saftreich. — Geschmack angenehm, gewürzhaft, weinartig zuckerhaft. — Kernhaus geschlossen. Kammern enge, Kerne spitz eiförmig. — Kelchröhre ein spitzer, stark herabgehender Kegel. Zeitigt im December, hält sich lange. Erster Rang. — Aller Anpflanzung werth.

N°. 550. (*) Röthlich schillernde Reinette. Aurora. Etwas kleine, frühe Winterreinette für die Tafel. Form etwas hochaussehend, $2^1/_2$ Zoll breit, $2^1/_4$ Zoll hoch. —

Kelch geschlossen, Einsenkung ziemlich tief. — Stiel holzig, bald kurz, bald $^3/_4$ Zoll lang, in einer tiefen, etwas rostfarbigen Höhle. Schale glatt, in der Zeitigung citronengelb, bei besonnten Früchten ein Anflug von sanfter Röthe.— Puncte überall sehr zahlreich, fein und braun. — Fleisch recht fein, saftig, markicht, von einem angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. — Kernhaus klein, Kammern enge, mit vielen vollkommenen Kernen. — Kelchröhre ein spitzer, stark herabgehender Kegel.— Zeitigt Ende November.— Erster Rang. Schade, daß er im Winter etwas welkt.

N°. 551. (*) Pultri. Aus Hannover.

NB. Woher der Name?

Schöner, mittelgroßer, wohlgeformter Winterapfel, für Küche und rohen Genuß. 3 Zoll breit, $2^1/_2$ Zoll hoch. — Kelch geschlossen, Einsenkung ziemlich tief, mit vielen feinen Rippchen. — Stiel holzig, dünne, 1 bis $1^1/_2$ Zoll lang, in tiefer, fein rostfarbiger Höhle.— Schale glatt, strohgelb, später hellgelb, manche Früchte auf der Sonnenseite sanft roth angelaufen. — Wahre Puncte

selten. — Welkt nicht. — Fleisch fein, ziemlich fest, nicht saftreich, von einem eigenthümlichen, gewürzhaften, fast süßen Weingeschmack. — Kernhaus herzförmig, Kerne dick. — Kelchröhre spitzer Kegel bis auf das Kernhaus. — Zeitig im December. Noch erster Rang.

N°. 552. (*) Zimmtapfel von Sinope. Ala Sinap. Aus Bessarabien. Was heißt Ala? Recht schöner, mittelmäßig großer Winterapfel für die Tafel, von Form hochaussehend, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und auch so hoch, selten niedriger. — Kelch geschlossen, in einer ansehnlich tiefen Einsenkung, mit feinen Falten. Bauch eben. Stiel dünne, holzig, oft 1 Zoll lang, in einer tiefen, zuweilen etwas rostigen Höhle. — Schale glatt, glänzend, am Baume schon citronengelb, zuweilen mit einem Anflug von heller Röthe. Oft cicadirende Stellen. — Puncte wie weise Stippchen. — Geruch fein, angenehm: — Fleisch fein, saftvoll, markicht, doch etwas fest dabei, von einem angenehmen, zimmtartigen, sich zum Süßen neigenden Geschmack. — Kernhaus länglich, oft etwas offen. — Kammern flach, geräumig mit vielen

Kernen. — Kelchröhre kurz. — Zeitigt im December. Erster Rang.

No. 553. (*) Gay's Herbstreinette. Reinette Gay. Von Hernalls. Eine ansehnlich große, einfarbige Winterfrucht zum rohen Genuß. — Form in der Regel hochaussehend, 3 Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. — Kelch offen, Einsenkung eben, so auch der Bauch. — Stiel holzig, kurz, in einer tiefen, etwas rostfarbigen Höhle, öfters mit einem Wulst. — Schale grünlich gelb, im Zeitigen schön citronengelb, auf der Sonnenseite oft mit Carmosinfleckchen. — Puncte weitläufig, nur deutlich auf der Sonnenseite. — Kein Geruch. Welkt nicht. — Fleisch fein, saftvoll, von recht gewürzhaftem, süß weinartigem Alantgeschmacke. — Kernhaus groß, offen. Kerne stark. — Kelchröhre herablaufend. Zeitigt im November, hält sich bis ins Frühjahr. Erster Rang.

No. 554. (*) Herrweg's weiße Reinette. Eine nur mittelmäßig große, einfarbige Tafelfrucht für den Winter. Form etwas hoch, breit zugespitzt. 2½ Zoll breit, 2 Zoll hoch. — Kelch geschlossen, in einer engen tiefen Ein-

senkung mit flachen Beulen, die auch deutlich erhaben über die ganze Frucht bemerklich sind. Der Stiel gegen $^3/_4$ Zoll lang, in einer tiefen rostfarbigen Höhle. — Schale glatt, strohweiß, im Winter schön gelb, ohne alle Röthe. — Puncte zwar zahlreich, aber nicht ins Auge fallend. — Kein Geruch. — Fleisch sehr fein, fest, abknackend, saftvoll, von feinem, gewürzhaftem, kräftigem, süßem Weingeschmack. — Kernhaus herzförmig, Kammern geräumig, mit vielen Kernen. — Kelchröhre kurz. — Zeitigt im Winter, hält sich lange. Erster Rang.

N°. 555. (*) Hildesheimer Saftreinette. Recht schöner, wohlgeformter, ansehnlich großer, schätzbarer Herbstapfel zum frischen Genuß. Form etwas kugelförmig. 3 Zoll breit, $2^1/_2$ Zoll hoch. — Kelch geschlossen, in einer weiten schlüsselförmigen Einsenkung. — Stiel meistens kurz, holzig, selten $^3/_4$ Zoll lang. — Schale wie zähe fettig, citronengelb, selten mit einiger Röthe, oft aber mit starken Carmosinfleckchen. — Puncte ziemlich häufig, oft wie Sternchen. — Fleisch fein, markicht, voller Saft, von einem recht angenehmen, erfrischenden, süß weinsäuerlichen Geschmack. —

Kernhaus geschlossen, Kammern flach, mit vielen Kernen. Kelchröhre kurz und spitz. — Zeitigt Ende September. Erster Rang. Aller Fortpflanzung werth, früh und reichlich tragend.

N°. 556. (*) Breedon's Pepping. S. Tr. of the horticultural Society, Tom. III. pag. 268, mit Abbildung. Ein schöner, mittelmäßig großer, schätzbarer Tafelapfel für den Winter. An Form und Größe ähnlich dem Winterborstorfer, $2^1/_2$ bis $2^3/_4$ Zoll breit, 2 bis $2^1/_4$ Zoll hoch. — Kelch offen, auch oft geschlossen, Einsenkung ansehnlich. — Stiel holzig, bald ganz kurz, bald $^1/_2$ Zoll lang. — Schale glatt, im Winter citronengelb; Sonnenseite öfters etwas leicht roth mit Carmosinfleckchen. Oft feine Anflüge von Rost. — Puncte weitläufig. — Kein Geruch; welkt nicht. — Fleisch fein markicht, sehr saftvoll, von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. — Kernhaus etwas offen. Kammern geräumig mit vielen Kernen. Kelchröhre kurzer Kegel. Zeitigt im Winter, hält sich bis in den Sommer. Erster Rang.

N°. 557. (*) Grafenreinette. Haute bonté. Aus Paris. Schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel für den Vorwinter. — Form oft etwas hochaussehend, 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. — Kelch geschlossen, Einsenkung charakteristisch tief, schüsselförmig, mit mehreren deutlichen, oft fast calvillartigen Rippen über die Frucht hin. — Stiel stark, oft ½ Zoll lang, in einer tiefen Höhle, mit sternförmigem Rost. — Schale grüngelb, bald schön citronengelb, besonnte Früchte etwas sanft roth angelaufen, oder mit carmosinrothen Fleckchen. — Puncte fein, nicht ins Auge fallend. — Kein Geruch; welkt nicht. — Fleisch fein, markicht, saftreich, gewürzhaft, von einem etwas alantartigen, zuckerhaften Weingeschmack. — Kernhaus geschlossen. Kammern nicht groß, enge, flach, mit starken Kernen. Kelchröhre kurz und spitz. — Zeitigt Ende October, hält sich den Winter hindurch. Erster Rang.

N°. 558. (*) Yitmaston's Non-Pareil. London. S. Tr. of the horticultural Society. Tom. III. pag. 267, mit Abbildung. Schätzbare Tafelfrucht, an Form und Größe dem

englischen Goldpepping sehr ähnlich. — Kelch oft fast flach. — Stiel holzig, ½ Zoll lang, in einer nicht tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. — Schale hoch citronengelb ohne alle Röthe, aber mit rostigen Fleckchen oft so besetzt, daß sie rostfiguren, oder kleine Ueberzüge bilden, so daß man wahre Puncte nur an beschatteten Früchten sieht. — Kein Geruch; welkt aber wie Goldpepping. — Fleisch sehr fein, markicht, saftvoll, von einem eigenen vortrefflichen süßen Weingeschmack. — Zeitigt im November, welkt im Winter. Erster Rang.

N°. 559. (*). Herrnhäuser deutscher Pepping. Schöne, wohlgeformte, recht haltbare Tafelfrucht. Form und Größe wie ein starker Edelborstorfer. 2½ Zoll breit, 2 Zoll hoch. — Kelch geschlossen, Einsenkung nicht tief. — Stiel ½ Zoll lang, in einer tiefen rostfarbigen Höhle. — Schale wie lackirt glänzend, citronengelb, ohne alle Röthe. — Puncte sehr zahlreich, gleichmäßig vertheilt, fein und braun. Kein Geruch; welkt nicht. — Fleisch fein, fest, saftvoll, von einem angenehmen süßen Weingeschmack. — Kernhaus sehr klein,

mit vielen Kernen. Kelchröhre flach. Zeitigt im Winter, hält sich lange. Erster Rang.

N°. 560. (*) Degeer's Reinette. Reinette Degeer. v. M. Schöne mittelmäßig große, einfarbige Reinette für die Tafel vortrefflich. — Form glattrund, 2¾ Zoll breit, 2 Zoll hoch, oft etwas größer. — Kelch etwas offen, in einer geräumigen, oft recht tiefen Einsenkung.— Bauch rund. — Stiel dünne, ¾ Zoll lang, in einer geräumigen, tiefen, selten etwas rostigen Höhle. Schale citronengelb, ohne alle Röthe, aber nicht selten mit fleckenartigen Rostanflügen. — Puncte wenige, nur auf der Sonnenseite. — Fleisch recht fein, fest, saftvoll, von einem vortrefflichen gewürzhaften, dem Goldpepping ähnlichen Geschmack. — Kernhaus breit, Kammern geräumig, mit vielen Kernen. — Kelchröhre kurz, spitz. — Zeitigt Ende November, hält sich den Winter hindurch. Erster Rang.

N°. 561. (*) Großer Goldpepping. Peppin le grand. Recht schöne, wohlgeformte Tafelfrucht. In Form und Größe ähnlich einem starken Winterborstorfer. — 2½ Zoll

breit, 2 Zoll hoch. — Kelch offen, in schüssel-förmiger Einsenkung. — Bauch eben. — Stiel kurz, selten ½ Zoll lang, in einer tiefen Höhle. — Puncte zahlreich, stark, und gleich-mäßig vertheilt. — Schale glänzend, schön citronengelb, ohne alle Röthe, oder nur selten etwas auf der Sonnenseite. Fleisch fein, fest, saftig, von einem angenehmen Zucker-geschmack. — Kernhaus klein. Kammern enge, Kerne stark, breit. Kelchröhre flach. — Zeitigt im November, haltbar bis zum Frühjahr. Erster Rang.

N°. 562. (*). Societätsapfel. Horticultural President. *v. M.* Ein etwas kleiner, schöner Winterapfel. Form ziemlich plattrund, oft käseförmig. — Kelch geschlossen, Einsen-kung weit, nicht tief, oft mit Rippchen um-geben. Stiel kurz, Einsenkung tief, glatt. — Schale glatt, hoch citronengelb, ohne alle Röthe. — Puncte ziemlich zahlreich, gleich vertheilt, deutlich, oft roth umringelt. — Kein Geruch, welkt nicht. — Fleisch fein, fest, abknackend, saftreich, von einem angenehmen, weinigten Zuckergeschmack. — Kernhaus groß, Kammern geräumig, mit vielen kleinen Ker-

nen. Kelchröhre kurz. — Zeitigt im November, hält sich lange. Erster Rang.

N°. 563. (*) Weißer calvillartiger Pepping. Pepin blanc. v. M. Ein etwas kleiner früher Winterapfel. An Form und Größe dem Goldpepping ähnlich. 2½ Zoll breit, 2 Zoll hoch. — Kelch in einer oft engen, ziemlich tiefen Einsenkung mit feinen Rippen, die öfters recht calvillartig über die ganze Frucht hinlaufen. — Stiel holzig, klein, in einer tiefen, glatten Höhle. — Farbe der etwas geschmeidigen Schale in der Zeitigung helles Gelb, ohne alle Röthe. — Puncte ziemlich zahlreich, deutlich, oft roth umringelt. — Kein Geruch; welkt nicht. — Fleisch fein, saftvoll von einem kräftigen, angenehmen, süßen Weingeschmack. Kernhaus groß, etwas offen. Kammern weit, mit wenigen Kernen. Kelchröhre starker, breiter Cylinder bis auf das Kernhaus. — Zeitigt im November, bis in Winter haltbar. Noch erster Rang.

Anm. Steht den Calvillen näher als den Reinetten.

N°. 564. (*) Johannettens Reinette. Dame Jeanette. Schöner, etwas kleiner Wintertafel=

apfel. Form und Größe wie edler Winter=borstorfer. 2¼ Zoll breit, 2 Zoll hoch. — Kelch ansehnlich tief mit fünf sanften Rippen, auch bemerkbar über den Bauch. — Stiel dünne, 1 Zoll lang, Höhle tief. — Schale citronengelb, ohne Röthe. — Kein Geruch. — Fleisch fein, saftvoll, fest, von vortrefflichem, gewürzhaftem, weinigtem Zuckergeschmack. — Kernhaus etwas offen. — Kammern enge. Kelchröhre kurz. Zeitig im December, hält sich lange. Erster Rang.

Anm. In Frankreich zu Cyder hochgeschätzt.

No. 565. (*) Englischer Septemberapfel. Rather ripe apple. London. Schöner, etwas kleiner, früher Tafelapfel, mehr kugelförmig, als plattrund. 2½ Zoll breit und ¼ Zoll niedriger. — Kelch in ziemlich tiefer Einsenkung, Bauch nicht ganz rund, durch feine Rippen. — Stiel kurz in tiefer Höhle. — Schale zart, glänzend, hellgelb, ohne Röthe. Puncte auf der Sonnenseite oft viele. — Fleisch schön weiß, saftvoll, fein, von einem lieblichen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. — Kernhaus groß. Kammern geräumig, mit vielen Kernen. — Kelchröhre bis dem Kern=

haus nahe. — Zeitigt im September, hält sich den October hindurch. Erster Rang.

N°. 566. (*) Englischer großer Silberpepping. London.

NB. Von dem Heft V. im System und N°. 196 im Verzeichniß stehenden, ganz verschieden.

Schöne, mittelmäßig große Tafelfrucht für den Vorwinter. Meistens plattrund, $2^1/_2$ bis $2^3/_4$ Zoll breit, 2 bis $2^1/_4$ Zoll hoch. — Kelch mit Fleischperlen umgeben; Bauch ziemlich eben. — Stiel stark, kurz, selten $^1/_2$ Zoll lang, in tiefer Höhle. — Schale glänzend weißgelb, recht besonnte Früchte leicht erdartig roth, aber nicht über die ganze Hälfte, oder blos mit Carminflecken. — Puncte nur wenige im Roth. — Fleisch fein, schön weiß, saftvoll, fest, von lieblichem, angenehmem Weingeschmack. — Kernhaus etwas groß, oft etwas offen; Kammern enge, mit vielen Kernen. Kelchröhre kurz, spitz. Zeitigt im November, hält sich bis in den Winter. Erster Rang.

N°. 567. (*) Englischer Pomeranzenapfel. Orange apple. London. Von der

Insel Wight. Soll aus der Normandie herstammen. Ungemein schöner, einfarbiger Tafelapfel für den Spätherbst, nur mittelmäßig groß, sich der Kugelform nähernd. $2^3/_4$ bis 3 Zoll breit, $2^1/_4$ bis $2^1/_2$ Zoll hoch. — Kelch geschlossen, Einsenkung ansehnlich tief, mit Rippchen umgeben, und oft laufen breite Erhabenheiten über den Bauch. — Stiel gewöhnlich kurz. — Die Farbe der geschmeidigen, fast wie fettig anzufühlenden, zarten Schale, ist hohes Citronengelb ohne alle Röthe. Wahre Puncte selten. — Fleisch schön weiß, saftvoll, markicht, von einem erfrischenden, fein gewürzhaften, süßen Weingeschmack. — Kernhaus ziemlich groß; Kammern geräumig, mit vielen Kernen. Kelchröhre bis fast auf das Kernhaus. — Zeitigt Ende October, hält sich den Winter hindurch. Erster Rang.

N°. 568. (*) Fair's Vortrefflicher. Fair's Non Pareil. London. Ein schöner, vortrefflicher, an Größe und Form dem englischen Goldpepping ähnlicher Tafelapfel für den Winter. $2^1/_4$ Zoll breit, 2 Zoll hoch. — Kelch geschlossen, in einer gewöhnlich seichten Einsenkung, mit feinen Falten,

und flachen Erhabenheiten über den Bauch. — Stiel holzig, Höhle ziemlich tief, oft durch einen Fleischwulst verengt. — Schale zart, hellgrün, im Winter hellgelb, ohne alle Röthe. — Puncte nur deutlich auf der Sonnenseite. — Fleisch fein, fest, saftvoll, von einem angenehmen, erfrischenden, zuckerhaften Weingeschmack. — Kernhaus geschlossen mit vielen Kernen. Kelchröhre kurz, spitz. — Zeitigt im December, hält sich lange. Erster Rang.

N°. 569. (*) Americanischer Kaiserapfel. Emperor apple.

Anm. Ob die aus America gekommen seyn sollenden Aepfel, auch alle dort erzogen sind, ist zu bezweifeln; der americanische Early red Pippin z. B. ist der Bdchen VI. S. 104 beschriebene, vortreffliche Kerry Pippin aus Irland, der sich schon durch den Fleischwulst auszeichnet.

Ein recht schätzbarer Winterapfel für die Tafel. Mittelmäßig groß, der Kugelform sich nähernd, doch nach dem Kelch zu mehr abnehmend. 2¾ bis 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. — Kelch geschlossen, Einsenkung tief, etwas schüsselförmig, mit bemerkbaren, flachen Rippen

über den Bauch. — Der holzige Stiel $1/2$ Zoll lang, in einer ziemlich tiefen, rostfarbigen Höhle. — Schale grün, in der Zeitigung citronengelb, ohne alle Röthe. — Puncte kaum bemerklich, sehr fein. — Geruch fein, angenehm. — Fleisch schön weiß, fein, ziemlich fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, recht angenehmen, süßen Weingeschmack. — Kernhaus geschlossen. Kammern muschelförmig, mit vielen Kernen. Kelchröhre kurz. — Zeitigt im December, hält sich bis ins Frühjahr. Erster Rang. Aller Fortpflanzung werth.

N°. 570. (*) Americanischer Romanile. Romanile. Was bedeutet der Name? Ansehnlich großer, schöner, wohlgeformter Tafelapfel für den Winter. Form flachrund. — Kelch geschlossen, Einsenkung tief, schüsselförmig, oft mit feinen Rippchen umgeben, und flache Erhabenheiten über die Frucht bemerkbar. — Stiel holzig, oft 1 Zoll lang, in einer weiten, tiefen, öfters rostfarbigen Höhle. — Schale grünlichgelb, im Winter citronengelb, manchmal mit einigen Spuren von Streifen. — Puncte zahlreich, stark,

gleichmäßig vertheilt. — Kein Geruch. — Fleisch etwas ins Gelbliche spielend, fein, markicht, saftvoll, von einem fein gewürzhaften, recht angenehmen, weinichten Zuckergeschmack. Zeitigt im December, hält sich den Winter hindurch. Erster Rang. Verdient alle Anpflanzung.

N°. 571. (*) Parfümirte Reinette. Parfum Calville. *v. M.*

NB. Der französische Name ist ganz unpassend.

Mittelmäßig, oft wirklich große Winterreinette, zuweilen in Ordnung III gehörend. Weder Geruch noch Geschmack haben etwas Calvillartiges. — Plattrund, 3 bis 3½ Zoll breit, 2½ bis 2¾ Zoll hoch. — Kelch oft etwas offen, Einsenkung schüsselförmig, eben, wie auch der Bauch. — Stiel holzig, Höhle tief, stark rostfarbig, oft weit verlaufend. — Schale häufig rauh, gelblich grün, dann hellgelb, zuweilen mit einiger Röthe um die ziemlich zahlreichen und starken Puncte. — Kein Geruch, welkt gerne im Winter. — Fleisch fein, markicht, saftvoll, von gewürzhaftem, recht angenehmem, weinsäuerlichem Zuckergeschmack.

— Kernhaus klein, doch mit vielen Kernen. — Kelchröhre bis auf das Kernhaus. — Zeitigt im November. Kühl aufzubewahren. Erster Rang.

N°. 572. (*) Holländische weiße süße Reinette. Mittelmäßig große, recht haltbare Winterfrucht, oft ziemlich kugelförmig. 2¾ Zoll breit, ¼ Zoll niedriger. — Kelch geschlossen, Einsenkung seicht. — Stiel kurz, Höhle enge, rostig. — Schale glatt, citronengelb, meistens keine Spur von Röthe. — Puncte nur deutlich auf der Sonnenseite. — Kein Geruch; welkt nicht. — Fleisch fest abknackend, saftvoll, Geschmack angenehm süß. — Zeitigt im Januar, hält sich lange. Noch erster Rang.

N°. 573. (*) Scott's gelbe Winterreinette. Scott apple.

Anm. Vielleicht in England, dem allbekannten Walter Scott dedicirt.

Mittelmäßig große, schön geformte, schätzbare Tafelfrucht für die Tafel, N°. 128 ähnlich. — 2¾ Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. — Kelch oft geschlossen, Einsenkung ansehnlich tief, eben, so auch der Bauch. — Stiel bald ein Fleisch-

butz, bald $^1/_2$ Zoll lang, in einer tiefen, oft rostfarbigen Höhle. — Schale glatt, oft wie etwas rostartig anzufühlen, im Winter schön citronengelb ohne alle Röthe. — Puncte zahlreich, deutlich. Kein Geruch. Welkt nicht. — Fleisch schön weiß, sehr fein, saftvoll, von einem gewürzhaften, recht angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack, wie französische Edelreinette. — Kernhaus klein, Kammern mit vielen Kernen; Kelchröhre kurz. — Zeitigt im December, hält sich bis ins Frühjahr. Erster Rang.

Ordnung II.

Rothe Reinetten.

N°. 574. (*) Bieber's Reinette.

NB. Neue Kernfrucht.

Mittelmäßig große, schön geformte, plattrunde, recht haltbare Winterfrucht für die Tafel und jeden andern Gebrauch. — Oft 3 Zoll breit, $2^1/_2$ Zoll hoch. — Kelch geschlossen, Einsenkung tief, schüsselförmig, gewöhnlich eben, wie der Bauch. — Stiel kurz in tiefer, rostfarbiger Höhle. — Schale glatt,

in voller Zeitigung schön gelb, auf der Sonnenseite mit kurzen, schönen Streifen besetzt, dazwischen öfters noch getuscht. — Puncte weitläufig, oft kaum bemerkbar. — Kein Geruch. Welkt nicht. — Fleisch etwas ins Grünliche schillernd, fein, saftreich, von einem angenehmen, kräftigen, süßen Weingeschmack. — Kernhaus geschlossen. — Kammern muschelförmig. — Kelchröhre ganz kurz. — Zeitigt im December, haltbar bis in Sommer. — Erster Rang.

N°. 575. (*) Rothbackiger Winterpepping. Ein etwas kleiner, recht schätzbarer Tafelapfel. An Form und Größe dem Edelborstorfer ähnlich. — Kelch in einer schüsselförmigen, tiefen Einsenkuug. Oft bemerkbare Erhabenheiten über den Bauch. — Stiel dünne, 1/4 bis 1/2 Zoll lang; Höhle trichterförmig, tief, mit Rost bekleidet. — Schale glatt, hellgrün, im Winter hellgelb, freihängende Früchte auf der ganzen Sonnenseite mit einem glänzenden, blutartigen Roth verwaschen. — Puncte stark, wie Sternchen, häufig im Roth. Welkt nicht. — Fleisch fein, fest, saftig, von einem erhabenen, ge-

würzhaften vortrefflichen Zuckergeschmack. — Kernhaus oft offen, mit vielen Kernen. — Kelchröhre etwas spitz herabgehend. — Zeitigt im Winter, hält sich lange. Erster Rang.

N°. 576. (*) Lamb Abbey Parmäne. Lamb Abbey Pearmain. London. Etwas kleine, schätzbare Winterfrucht für die Tafel. 2½ Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. — Kelch oft etwas flach, Bauch rund. — Stiel sehr kurz, in einer tiefen, etwas rostfarbigen Höhle. — Schale glatt, in der Zeitigung gelb, oft nur wenig rein sichtbar, denn sie ist ganz mit sehr vielen, kurzen Streifen besetzt, und dazwischen fein getuscht. — Puncte fein, zahlreich, nicht ins Auge fallend. — Fleisch recht fein, fest, abknackend, saftvoll, von zuckerartigem Weingeschmack. — Zeitigt im Winter, haltbar bis in Sommer. Erster Rang.

N°. 577. (*) Daniels rothe Winterreinette. Cöln. Mittelmäßig große, schöne, kenntliche, haltbare Tafelfrucht, oft N°. 180 recht ähnlich. — 2¾ Zoll breit, auch so hoch. — Kelcheinsenkung enge, tief, mit feinen Rippchen. Bauch eben. — Stiel holzig, oft ½ Zoll lang, Höhle tief, rostig. — Schale

glatt, hellgrün, im Winter gelb, nur sichtbar auf der Schattenseite, der größte Theil mit starkem Blutroth verwaschen, oft mit einzelnen Streifen. — Puncte zahlreich, deutlich. Welkt erst überzeitig. — Fleisch fein, saftvoll, fest, von gewürzhaftem, etwas zimmetartigem, weinigtem Zuckergeschmack. — Zeitigt im November, haltbar bis ins Frühjahr. Erster Rang.

N°. 578. (*) Elsasser rothe Winterreinette. Etwas kleine, wegen Haltbarkeit schätzbare Frucht für Tafel und Küche. 2½ Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. Kelcheinsenkung seicht, öfters der Frucht gleich, mit Falten oder Perlen umgeben. — Bauch eben. — Stiel holzig, oft ¾ Zoll lang, Höhle tief, rostfarbig. — Schale hellgrün, im Winter gelb, die ganz besonnte Seite mit vielen kurzen Streifen besetzt und dazwischen so stark getuscht, daß die Streifen nur nach der Schattenseite sichtbar sind. — Puncte häufig, fein, wenig bemerkbar. — Fleisch fein, abknackend, saftreich, Geschmack kräftig, angenehm, weinsäuerlich süß. — Zeitigt im Januar, haltbar bis in Sommer. Erster Rang.

N°. 579. (*) Americanische Staatenpärmäne. Federal Pearmain. Ansehnlich, oft wirklich großer, plattrunder, kenntlicher Winterapfel für die Tafel. 3½ Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung geräumig, oft tief, vom Rande aus deutliche, rippenartige Erhabenheiten über den Bauch. — Stiel stark, öfters ½ Zoll lang, in trichterförmiger, etwas rostiger Höhle. — Schale wie fein rauh anzufühlen, im Winter gelblich, auf der Sonnenseite mit wenigen, wie verloschen rothen Streifen besetzt, die sich auch um die Stielwölbung herumziehen. — Puncte zahlreich, stark, mit Rostanflügen oft untermisch. — Kein Geruch. — Fleisch fein, markicht, saftig, von vortrefflichem, kräftigem, zuckerhaftem Weingeschmack. — Kernhaus klein, mit wenigen Kernen. Zeitigt Ende November, haltbar bis in den Winter. — Erster Rang.

N°. 580. (*) Christ's bunter Pepping. Peppin rayé. Ein lieblicher, kleiner, haltbarer Tafelapfel, groß, wie Goldpepping. — Kelcheinsenkung tief, eben, so auch der Bauch. — Stiel dünne, ¾ Zoll lang, Höhle ziemlich tief. — Schale gelb, oft rundum mit

kürzeren und längeren Streifen besetzt, und oft noch so roth punctirt, daß man nichts von der Grundfarbe sieht. — Wahre Puncte wenige. — Fleisch sehr fein, fest, abknackend, saftvoll, von einem etwas zimmetartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack. — Zeitigt im Winter. — Erster Rang.

N°. 581. (*) Röthlich gestreifter Kurzstiel. Courtpendu rosé. London.

NB. Wohl sicher aus Frankreich abstammend. Mittelmäßig, oft ziemlich groß. Oft pyramidalisch. 2¾ bis 3 Zoll breit, fast eben so hoch. — Kelcheinsenkung oft ansehnlich tief, mit feinen Rippen, die auch, fast etwas calvillartig, über die Frucht laufen. — Stiel meistens Fleischbutz, Höhle klein, enge, rostfarbig. — Schale glatt, hellgelb, Sonnenseite mit einzelnen blaßrothen Streifen besetzt, und ganz freihängende Früchte rosenfarbig angelaufen. — Puncte auf der Sonnenseite häufig, recht stark, rauh anzufühlen. — Fleisch sehr fein, saftreich, fest, abknackend, Geschmack erfrischend, angenehm süß weinsäuerlich. — Kernhaus geschlossen. — Zeitigt im Winter, welkt gerne; muß spät gebrochen werden. Erster Rang.

N°. 582. (*) Bunter grüner Borstorfer. Ein schätzbarer Winterapfel für die Tafel und Küche. Form und Größe wie edler Winterborstorfer. — Kelcheinsenkung nicht tief, eben, wie auch der Bauch. — Stiel holzig, oft 1 Zoll lang, Höhle tief, rostig. — Schale glatt, hellgrün, im Winter gelb, oft rundherum mit kurz abgesetzten Streifen besetzt, zahlreich auf der Sonnenseite, und dazwischen getuscht, mit häufigen und starken Anflügen von Rost. — Wahre Puncte dadurch undeutlich. — Fleisch sehr fein, fest, saftvoll, Geschmack angenehm, gewürzhaft, süß weinsäuerlich. — Kelchröhre als starker Cylinder fast zum Kernhaus. — Zeitigt im December, lange haltbar. Erster Rang.

Anm. Schickt sich sehr gut ins freie Feld. Trägt reichlich.

N°. 583. (*) Der Silberfelder. Lieblich schöner, schätzbarer Winterapfel zum rohen Genuß. $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, 2 Zoll hoch. — Kelcheinsenkung meistens flach, oft mit kleinen Rippchen, Bauch aber rund. — Stiel dünne, Höhle tief, oft stark rostfarbig. — Grundfarbe in der Zeitigung schön gelb, die ganze

Sonnenseite aber mit glänzendem Carminroth verwaschen, das nach der Schattenseite streifenartig wird, und etwas beschattete Früchte sind blos streifenartig geröthet. — Puncte zahlreich, fein, nur deutlich in der gelben Farbe. — Geruch gewürzhaft. — Fleisch recht fein, fest, saftvoll, Geschmack eigenthümlich gewürzhaft, süß weinartig. Zeitigt im December, hält sich lange. Erster Rang. Bald und recht fruchtbar. — Noch neue Frucht.

N°. 584. (*) **Brüsseler gefleckte Reinette.** Reinette tachetée *v. M.* Mittelmäßig große, schöne Frucht für die Tafel. 2½ bis 2¾ Zoll breit, 2 bis 2¼ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung oft flach, über den Bauch etwas Rippenartiges bemerkbar. — Stiel oft 1 Zoll lang, Höhle tief, selten rostfarbig. — Schale geschmeidig, zeitig hellgelb, auf der Sonnenseite hellroth leicht verwaschen, mit oft häufigen rothen Flecken wie Goldpepping. Puncte wenige. — Geruch schwach. — Fleisch fein, fest, saftvoll; Geschmack gewürzhaft, kräftig, süß weinartig. — Zeitigt im December. Erster Rang.

N°. 585. (*) **Brüsseler neuer Kurzstiel.**

Courtpendu nouveau *v. M.*

Anm. Kein wahrer Kurzstiel.

Kleiner Winterapfel für die Tafel. Form und Größe des Borstorfers. — Kelcheinsenkung oft ganz flach. — Stiel holzig, oft ½ Zoll lang, Höhle tief, rostfarbig. — Schale glatt, gelb, besonnte Früchte mit schönen Streifen, beschattete ganz rein. — Puncte zahlreich, fein. — Kein Geruch. — Fleisch recht fein, fest, saftvoll; Geschmack fein zimmetartig, süß weinicht, wie englischer Goldpepping. — Zeitigt im December. Hält sich lange. Erster Rang.

N°. 586 (*) **Ritter's Ananasapfel.**

NB. Der Name Ananas kommt häufig vor.

Mehr kleiner, als mittelmäßig großer Herbstapfel für die Tafel. 2½ bis 2¾ Zoll breit, meistens auch so hoch. — Kelcheinsenkung tief, aus derselben ist oft etwas Rippenartiges über die Frucht sichtbar. — Stiel dünne, oft über 1 Zoll lang, Höhle enge, meistens glatt. — Schale gelb, Sonnenseite schwachröthlich überlaufen, oder nur wie getuscht, mit kleinen, bleichen Streifen. — Puncte weitläufig, nur deutlich in der gelben Farbe. — Fleisch fein,

saftig, ziemlich fest. Geschmack angenehm, gewürzig, zuckerhaft. — Kernhaus ansehnlich groß. Kelchröhre kurz. Zeitigt Anfangs November, haltbar bis in Winter. Erster Rang.

N°. 587. (*) Vicariatsapfel. Recht schöner, mittelmäßig großer Winterapfel für Tafel und Küche. Plattrund, $2^3/_4$ bis 3 Zoll breit, $2^1/_4$ bis $2^1/_2$ Zoll hoch. Kelcheinsenkung klein, seicht, mit Rippchen, die auch über die Frucht bemerkbar sind. — Stiel dünne, $^1/_2$ Zoll lang, Höhle ziemlich tief, etwas rostfarbig. — Schale erst in der Zeitigung glänzend gelb, und besonnte Früchte zur Hälfte schön roth verwaschen. — Puncte nur im Roth. — Geruch fein. — Fleisch recht fein, fest, saftvoll, von kräftigem, feinem Weingeschmack. Zeitigt im December, lange haltbar. Erster Rang.

N°. 588. (*) Gartenapfel. Pomme de Jardin. Paris.

Anm. Findet sich nur bei den neuesten französischen Pomologen.

Recht schöner, etwas kleiner, früher Winterapfel für die Tafel und Küche. — Form und

Größe des Borstorfers. — Kelcheinsenkung oft flach. Stiel holzig, selten ½ Zoll lang, Höhle rostfarbig, ziemlich tief. — Schale glatt, hellgelb, Sonnenseite hellroth leicht überzogen, oft nur mit roth umgebenen Puncten (Ordnung I) — Puncte nur im Roth. Fleisch fein, nicht saftreich, etwas locker, von gewürzhaftem, süßem, etwas weinichtem Geschmack. — Kernhaus klein. — Zeitigt im November. Noch erster Rang.

Anm. Vortrefflich zum Dämpfen und Welken.

N°. 589. (*) Erzherzog Johann. Neue Frucht. Schöne ansehnlich große Herbstfrucht für die Tafel. Plattrund, öfters fast käsförmig. 3¼ Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief, meistens eben, wie der Bauch. — Stiel holzig, ½ Zoll lang, Höhle tief, trichterförmig, rostig. — Schale wie geschmeidig, hellgrün, zeitig oft ganz gelb, auf der Sonnenseite oft etwas hellroth verwaschen, aber mit, oft kurzen, ziemlich vielen Streifen besetzt. — Puncte wenige oder keine. Zuweilen Rostanflüge. — Fleisch sehr fein, ziemlich fest, saftvoll, von gewürzhaftem, kräftigem, fein weinsäuerlichem Zuckergeschmack. — Zeitigt

im November, hält sich lange in den Winter. Erster Rang. Schätzbare Frucht.

N°. 590. (*) Großer Süßfranke. Christ. Recht schöner, flachrunder, sehr haltbarer Winterapfel. 3 Zoll breit, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief, gewöhnlich mit sternförmigen Rippchen. Bauch eben. — Stielhöhle tief, mit Rost bekleidet. — Schale citronengelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger sanftroth verwaschen. — Puncte nur wenige im Roth. — Kein Geruch. — Fleisch schön weiß, fein, fest, saftvoll, von einem eigenen angenehmen, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt im Winter, hält sich lange. Erster Rang.

Anm. Der kleine Süßfrank bei Christ ist bloß durch die Größe verschieden. Wir haben aus Stuttgart einen Safranke, der noch nicht getragen hat, vielleicht ist er mit obigem identisch.

N°. 591. (*) Niederländische weiße Reinette. Flandern. Ungemein schöne, liebliche, sehr haltbare Reinette. Wohlgeformt, flachrund. 3 Zoll breit, $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief, über den Bauch oft feine, rippen=

artige Spuren. — Stiel dünne, holzig, Höhle glatt. — Schale wie geschmeidig, schön glänzend citronengelb, auf der Sonnenseite, oft ziemlich breit, schön hellroth verwaschen, das öfters etwas Streifenartiges verräth. — Puncte nur einzeln im Roth. — Kein Geruch. Fleisch schön weiß, fein, saftvoll, fest, doch etwas markicht, von einem feinen, angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Zeitigt im Winter, haltbar wie die Reinette von Canada. Erster Rang.

Anm. Christ's Reinette Allemande, wie die Franzosen auch unseren Borstorfer nennen, ist ganz die nämliche.

N°. 592. (*) Schöner von Norfolk. Norfolk Beaufin. London.

Anm. Nach dem Beiwort „Beaufin“ scheint diese Frucht wohl aus der Normandie abzustammen. Man hat auch einen Norfolk Storing u. s. w.

Mittelmäßig großer, schöner, recht haltbarer Winterapfel, bald flachrund, bald etwas kugelförmig. — 3 Zoll breit, 2½ bis 2¾ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung ziemlich tief, Bauch in der Regel eben. — Stiel holzig, oft ¾

Zoll lang, Höhle tief, rostig. — Schale vor der Reife düster aussehend, im Winter hellgelb, der größte Theil aber mit vielen, etwas trüben, dunkelrothen Streifen besetzt, auf der Sonnenseite noch getuscht. Im Roth oft Rostfiguren. — Kein Geruch. — Fleisch fein, fest, saftvoll, von einem erfrischenden, feinen weinsäuerlichen Geschmack. — Zeitigt im Winter, hält sich lange. Erster Rang.

N°. 593. (*) Italienische rosenfarbige Winterreinette. Mela Rosa. Aus Florenz. Ein eben so schöner, als schätzbarer, mittelmäßig großer, haltbarer Tafelapfel. — Form flachrund, 2¾ Zoll breit, 2 Zoll hoch. — Spuren von Rippen über den Bauch. Schale glatt, hellgelb, glänzend, auf der Sonnenseite mit einem hellen, gewöhnlich rosenfarbigen Roth verwaschen. — Puncte im Gelben nur einzeln, im Roth als solche Stippchen. — Kein Geruch, welkt nicht. — Fleisch fest, abknackend, fein, saftreich, von einem angenehmen, gewürzhaften, kaum etwas weinichten Zuckergeschmack. — Kernhaus klein. — Zeitigt im Winter, hält sich lange. Erster Rang.

Ordnung III.

Graue Reinette.

N°. 594. (*) Brabanter graue Reinette. Mittelmäßig große, haltbare Tafelfrucht. 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung seicht, eben, wie auch der Bauch. — Stiel holzig, oft ¾ Zoll lang, Höhle tief. — Grundfarbe der fein rauhen Schale hellgelb, oft nicht zu sehen. Die ganze Schale mit gelbbraunem Rost überzogen, ohne alle Röthe. — Puncte ziemlich viele, weißgrau. Fleisch ungemein weiß, fein, ziemlich fest, Geschmack gewürzhaft, kräftig, süß weinsäuerlich. — Zeitigt im November, hält sich den Winter hindurch. Erster Rang.

N°. 595. (*) Rostfarbiger Winterpepping. Westphalen. Mittelmäßig groß, N°. 465 ähnlich, öfters etwas kugelförmig. 2¾ Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung ansehnlich tief, etwas faltig, Bauch oft etwas verschoben. — Stiel bald 1 Zoll lang, bald kurz fleischig, Höhle trichterförmig. — Schale fein rauh, von Grundfarbe oft nichts zu sehen; die ganze Schale mit

einem trüben, erdfarbigen Rost überzogen, ohne Spur von Röthe. — Puncte nur in feinen Roststellen. — Fleisch sehr fein, gelblich, saftreich markicht, von einem angenehmen gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Zeitigt im December, hält sich lange. Erster Rang.

N°. 596. (*) Uellner's graue Pfingstreinette. Etwas kleiner, oder nur mittelmäßig großer, kegelförmiger, breit abgestumpfter, haltbarer Tafelapfel. 2¼ bis 2½ Zoll breit, auch so hoch. — Kelcheinsenkung bald seicht, bald etwas tief, eben, so auch die Frucht.— Stiel dünne, holzig, oft über 1 Zoll lang, Höhle tief, rostfarbig. — Schale rauh anzufühlen, ein grauer Rost überzieht oft die ganze grüne Grundfarbe, nur bei beschatteten sichtbar, wobei oft einige Spuren von Streifen.— Wahre Puncte keine. — Fleisch recht fein, fest, saftreich, von gewürzhaftem, angenehmem, weinartigem Zuckergeschmack. — Zeitigt im October, hält sich lange. Erster Rang.

N°. 597. (*) Kapuziner Reinette. Jevern. Mittelmäßig große, gewöhnlich flachrunde,

recht haltbare Tafelfrucht. 3 Zoll breit, $2^1/_2$ bis $2^3/_4$ Zoll hoch. Kelcheinsenkung nicht tief, eben, so auch der Bauch. — Stiel meistens Fleischbutz. — Schale fein rauh anzufühlen, mit einem braunen Rost überzogen, oft ohne sichtbare reine Grundfarbe, die nur beschattete Früchte haben, auch ohne alle Röthe. — Puncte sehr fein, oft kaum bemerkbar. — Kein Geruch. — Fleisch fein, gelblich schillernd, saftvoll, von gewürzhaftem, angenehmem, weinichtem Zuckergeschmack. — Zeitigt im December, und ist haltbar. Erster Rang.

Anm. Die in der ersten Fortsetzung N°. 475 aus Versehen angeführte „Rave's Goldreinette", gehört zu den grauen Reinetten.

Ordnung IV.

Goldreinetten.

N°. 598. (*) Diezer Wintergoldreinette. Herkunft s. Bdchn. VI. S. 100. Recht schöne, ganz neue, mittelmäßig große, vortreffliche Tafelfrucht. $2^1/_2$ Zoll breit, kaum $2^1/_4$ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung ganz flach, mit cha-

racteristischen sternförmigen Falten besetzt. Bauch rund und eben. — Stiel holzig, ½ Zoll lang, Höhle ansehnlich tief, mit starkem über die Stielwölbung und die Frucht sich verlaufendem Rost. — Schale fein rauh anzufühlen, hochgelb, die ganze Sonnenseite hellroth verwaschen, oft streifenartig aussehend. Puncte sehr zahlreich, stark, wie Sternchen. — Kein Geruch. Welkt nicht. — Fleisch sehr fein, gelblich schillernd, fest, saftreich, von gewürzhaftem, zimmtartigem, erhabenem, weinichtem Zuckergeschmack. — Zeitigt im Winter, haltbar bis zum Sommer. Erster Rang.

N°. 599. (*) Kerry's Pepping. Kerry Pippin. London. Mittelmäßig großer, vortrefflicher Herbsttafelapfel. 2¾ Zoll breit, oft eben so hoch, oder ¼ Zoll niedriger. — Kelcheinsenkung oft seicht, mit feinen Falten. Bauch eben. Stiel dünne, holzig, oft 1 Zoll lang; Höhle klein, gewöhnlich ein an den Stiel sich anlegender Fleischwulst. — Schale glatt, in voller Reife hellgelb, auf der Sonnenseite oft mit vielen, kurzen Streifen, dabei noch leicht getuscht. Auf der Schattenseite bedeutender Anflug von Rost. — Kein

Geruch. Welkt nur überzeitig. — Zeitigt Ende September, hält sich in den Winter. Erster Rang. Schätzbare Frucht.

NB. Siehe die Bemerkung bei dem Americanischen Kaiserapfel N°. 569.

N°. 600. (*) Kara Sinap. Kara Sinap. Wien. Hernalls. Mittelmäßig große, wohlgeformte, schätzbare Tafelfrucht. 2½ bis 2¾ Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief, geräumig, fast eben, wie der Bauch. — Stiel holzig, dünne, Höhle tief, rostfarbig, was sich zersprengt bis nach dem Kelch verbreitet. — Grundfarbe der fein rauh anzufühlenden Schale, hellgrün, zeitig hellgelb, oft nur um den Kelch rein sichtbar. — Sonnenseite zwischen dem Rost roth, oft wie etwas streifenartig. — Puncte keine. Kein Geruch. — Fleisch sehr fein, fest, etwas gelblich, saftvoll, von erhabenem, feinem, weinartigem Zuckergeschmack. — Zeitigt im December. Haltbar. Erster Rang.

N°. 601. (*) Sickler's Reinette. *v. M.* Kleiner, schöner Tafelapfel für den Winter. Viel Aehnliches an Form und Größe mit N°. 263. — Kelcheinsenkung ansehnlich tief, eben, so auch

der Bauch. — Stiel bald kurz, bald 1 Zoll lang. — Grundfarbe grünlich, zeitig gelb, oft nur auf der Schattenseite, zwischen dem Rostüberzug sichtbar. — Sonnenseite mit, oft vielen, kleinen kurzen Streifen besetzt. — Puncte im Roth zahlreich. — Fleisch recht fein, fest, abknackend, saftvoll; Geschmack angenehm, gewürzhaft, fein weinsäuerlich zuckerhaft. Zeitigt im December. Erster Rang.

NB. Muß spät abgebrochen werden.

N°. 602. (*) Blutrothe Rheinische Reinette. Schöne, schätzbare, mittelmäßig große Winterfrucht für die Tafel. Häufig hochaussehend. 3 Zoll breit, $2^3/_4$ öfters 3 Zoll hoch. — Kelcheinsenkung tief, oft faltig, Bauch eben. — Stiel $^1/_2$ Zoll lang, Höhle tief, rostig, was oft weit verläuft. — Schale hellgrün, im Winter hellgelb, die Sonnenseite wie lackirt glänzend, blutroth verwaschen, nach der Schattenseite oft streifenartig, die Grundfarbe oft mit starken Rostanflügen besetzt. — Puncte characteristisch wie Sterne, und zahlreich. — Fleisch sehr weiß, recht fein, fest, abknackend, saftvoll, Geschmack

kraftvoll, angenehm, süß weinicht. Zeitigt im Winter, haltbar. Erster Rang.

N°. 603. (*) Sächsische Goldreinette. Etwas kleine, oder nur mittelmäßig große, recht schätzbare Tafelfrucht für den Winter. 2¾ Zoll breit, ¼ Zoll niedriger. Kelcheinsenkung tief, schüsselförmig. — Stiel kurz, Höhle tief, rostig, was sich oft über den Bauch verbreitet. — Schale in der Zeitigung gelb, die ganze Sonnenseite glänzend dunkel blutroth verwaschen, öfters mit netzförmigem Rost überlegt. — Puncte sehr fein, weitläufig. — Fleisch schön weiß, ungemein fein, saftig, von einem angenehmen, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack. Zeitigt im Winter, haltbar bis zum Sommer. — Erster Rang.

Anm. Einige Reinetten, welche mit der vorhergehenden und dieser viele Aehnlichkeit haben, sind noch in der Prüfung. Die vorstehende erhielten wir von Weimar, Düben und Meißen.

N°. 604. (*) Deutsche graue Reinette. Ansehnlich große Winterfrucht. 3 Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. — Kelcheinsenkung ansehnlich tief. — Stiel holzig, oft ½ Zoll lang, Höhle tief, rostfarbig. — Schale hellgrün,

im Winter gelb, oft wenig sichtbar, denn sie ist oft fast ganz von einem feinen Rost überzogen, zwischen dem ein glänzendes Blutroth, oft mit einigen Streifen erscheint. — Puncte nur im Roth. — Fleisch fein, fest, recht saftvoll, von einem eigenthümlich angenehmen, süßen, erfrischenden Weingeschmack. — Zeitigt im December, haltbar bis ins Frühjahr. Erster Rang.

Anm. Wahrscheinlich ein Sämling. Man findet hier mehrere alte große Bäume davon im Feld und in Gärten. — Eine recht beliebte Frucht.

N°. 605. (*) Büttner's schwärzlich schillernde Goldreinette. Schätzbare, mittelmäßig große, haltbare Winterreinette, merkwürdig durch ein düsteres, wie mit Rauch bedecktes, ins Schwärzliche spielendes Ansehen. — 2½ Zoll breit, stark 2 bis 2¼ Zoll hoch. — Kelch geschlossen, meistens der Frucht fast gleich, mit Falten, und über die Frucht oft Spuren von Rippen. — Stiel kurz, holzig, Höhle tief. — Grundfarbe düster grün, wie schwärzlich überlaufen, im Winter gelb, selten rein zu sehen, sondern mit einem sehr feinen,

zimmtfarbigen glatten Ueberzug bedeckt. — Fleisch ins Grünliche spielend, recht fein, fest, saftig, von einem gewürzhaften, angenehmen, süß weinichten Geschmack. — Kernhaus offen, wenige Kerne, Kelchröhre ein spitziger, auf das Kernhaus reichender Kegel. — Zeitigt im Februar, hält sich lange. Erster Rang.

Classe V.

Streiflinge.

Anmerkung. Diese, so wie auch die Classe der Plattäpfel, enthalten die zweckmäßigsten Sorten für den Landmann zu jedem Gebrauch.

N°. 606. Hoheitsapfel. Mittelmäßig großer, flachrunder, später Herbst- oder früher Winterapfel. 3 Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. — Schale in der Reife hochgelb, mit einzelnen, oft undeutlichen Streifen. — Fleisch fest, recht saftreich. — Geschmack süß weinsäuerlich. — Zeitigt im Spätherbst, oder Anfang des Winters. — Vom zweiten Rang.

N°. 607. Köttenicher Streifling. Schöner, oft anschnlich großer Winterapfel zu je-

dem Zweck. 3 Zoll breit, und auch so hoch. — Schale schön gelb, aber ein großer Theil mit schönen Streifen besetzt, dazwischen noch getuscht. — Fleisch recht saftvoll, markicht, Geschmack angenehm, süß weinhaft. Zeitigt im Winter. Zweiter Rang.

N°. 608. Rheinischer Wandapfel. Oft großer, schöner Winterapfel, 3½ Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. — Schale im Winter hochgelb, die ganze Sonnenseite mit vielen schönen Streifen besetzt, und dazwischen stark getuscht. Geruch angenehm. Fleisch fein, von einem angenehmen, fast etwas himbeerartigen, süßen Weingeschmack. — Zeitigt Ende September, lange haltbar. — Zweiter Rang.

N°. 609. (*) Decanatsapfel. Recht schöner, zu der Familie der sogenannten Matäpfel N°. 278 gehörend, sehr beliebt, selbst zum frischen Genuß. 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. — Von der gelben Grundfarbe der Schale oft fast nichts zu sehen, die ganze Sonnenseite mit Blutroth überdeckt, bandstreifig nach der Schattenseite. — Fleisch recht fein, saftreich, fest, von gewürzhaftem, fein weinartigem Zuckergeschmack. Wohl noch vom ersten Rang.

N°. 610. Hainapfel. Mittelmäßig großer, beliebter Herbstapfel zum rohen Genuß. 2¾ Zoll breit, 2 Zoll. hoch. — Von der Grundfarbe oft nichts zu sehen, rundum mit schönen Streifen besetzt, auf der Sonnenseite noch stark getuscht. — Fleisch ziemlich fest, Geschmack angenehm, süß weinsäuerlich. — Zeitigt im October. Zweiter Rang. Recht passend für den Markt.

N°. 611. Wilhelm Gay. Ein Wallache. Wien. Eine Art Kohlapfel. Mittelmäßig groß, 2¾ Zoll breit, 2½ Zoll hoch. — Grundfarbe der Schale oft nicht sichtbar, sondern mit einem trüben, erdartigen, auf der Sonnenseite ins Schwärzliche schillernden Roth überzogen, mit oft deutlich bemerkbaren Streifen. — Fleisch fein, saftig, von süß weinsäuerlichem, etwas zimmtartigem Geschmack. — Zeitigt im Winter, lange haltbar. Zweiter Rang.

N°. 612. Fraschdorfer Streifling. Cöln. Schöner, ansehnlich großer, recht bunter Winterapfel. 3½ Zoll breit, 3 Zoll hoch, oft höher. — Grundfarbe im Winter schön gelb, dabei rundum mit vielen, schönen,

dunklen Streifen besetzt, auf der Sonnenseite noch stark punctirt. — Fleisch fein, saftvoll, fest, von einem angenehmen, fein zimmtartigen, etwas weinichten Zuckergeschmack. Zeitigt im Winter, haltbar in den Sommer. Zweiter Rang. Beliebt zum rohen Genuß.

N°. 613. Französischer Wirthschaftsapfel. Wien. Schöner, ansehnlich großer Herbstapfel, angenehm zum frischen Genuß. 2¾ Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. — Grundfarbe hellgelb, oft aber rundum mit schönem, glänzendem Blutroth wie verwaschen, das aber deutlich aus breiten Streifen wie zusammengeschmolzen ist. — Fleisch markicht, voll Saft, von einem angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. — Zeitigt im October, haltbar bis zum Winter. Zweiter Rang.

N°. 614. (*) Thiel's edler Streifling. Hagen bei Limburg in Westphalen. Ein neuer schöner Sämling von Herrn Lehrer Thiel zu Hagen. 3 Zoll breit, oft eben so hoch. — Grundfarbe hellgelb, oft nichts davon zu sehen, denn besonnte Früchte sind mit hellem Blutroth verwaschen, das nach den Seiten streifenartig wird, und die ganze Schattenseite

ist mit Streifen besetzt. — Fleisch fein, markicht, saftvoll, von einem gewürzhaften, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt im November, wohl haltbar in den Winter. Noch erster Rang. Fortpflanzungswerth.

Classe VI.

Platte, oder runde Aepfel.

N°. 615. Grüner Zuckerapfel. Schöner, großer, ziemlich kugelförmiger Apfel. 3½ Zoll breit, 3 Zoll hoch. — Schale glatt, hellgrün, selten etwas erdartig roth auf der Sonnenseite. — Fleisch markicht, ziemlich saftig, von einem süßen Geschmack. — Zeitigt im December, haltbar in den Winter. — Zweiter Rang.

N°. 616. Wormser großer weißer Matapfel.

NB. Sehr verschieden von N°. 277.

Eben so schöner großer, als für den Landmann ausgesucht schätzbarer, haltbarer Winterapfel, von plattrunder Form. 3¼ Zoll breit,

$2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. — Die glatte Schale hellgrün, im Winter hellgelb, oft mit einiger hellen Röthe auf der recht besonnten Seite. — Fleisch fein, fest, saftreich, von einem angenehmen, eigenthümlich erfrischenden, feinen Weingeschmack. — Zeitigt im December, haltbar bis zum Frühjahr. — Zweiter Rang. Verdient ausgebreitete Anpflanzung.

N°. 617. Silonka.

Anm. Ein Russe, der ganz vorzüglich cicadiren soll, was aber hier noch nie der Fall war.

Ein schöner, wohlgeformter, plattrunder, einfarbiger Winterapfel, 3 Zoll breit, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. — Schale in der Zeitigung schön gelb, ohne irgend eine Röthe. — Puncte kaum bemerkbar. — Kein Geruch; welkt nicht. — Fleisch fein, fest, saftvoll, Geschmack weinicht erfrischend. — Zeitigt im December, lange haltbar. — Zweiter Rang?

N°. 618. Weißer Hennegauer. Henngouwe Witte.

Anm. Die Holländer haben mehrere Sorten Hennegauer.

Kaum mittelmäßig großer, plattrunder, später

Sommerapfel, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll hoch. — Kelcheinsenkung ansehnlich tief. — Stiel dünne, Höhle tief. — Schale zart, wachsartig weiß, Sonnenseite etwas röthlich, oder rothgefleckt um die Puncte. — Kein Geruch. — Fleisch sehr weiß, saftvoll, fest, von einem angenehmen, etwas einschneidenden, erfrischenden Weingeschmack. — Zeitigt im September, haltbar in den Winter. Zweiter Rang. — Vortrefflich für den Landmann und Markt.

Birnen.

Classe I.

Tafelbirnen mit schmelzendem Fleisch.

Anm. Alle Sorten von dieser Classe gehören zum ersten Rang.

N°. 342. (*) Muscateller Bergamotte. Bergamotte trouvée. v. M. Wegen zu großer Fruchtbarkeit meistens etwas kleine, vortreffliche Tafelbirne. 2 Zoll breit, 1¾ Zoll hoch. — Bauch meistens eben. Stiel oft ¾ Zoll lang. — Schale hellgrün, zeitig etwas gelblich, ohne Röthe, oft mit starken Anflügen von Rost. — Fleisch überfließend von Saft, Geschmack kräftig, muscatellerartig. — Zeitigt im October.

N°. 343. (*) Argusbirne.

Anm. Wegen der vielen Augen an der Spitze, besonders des Herbsttriebes so genannt, deshalb eigene Vegetation.

Mittelmäßig groß, 2½ Zoll breit, etwas über 2 Zoll hoch. Bauch öfters durch Er-

habenheiten in seiner Rundung verschoben. — Farbe in der Zeitigung schön gelb, recht besonnte Früchte mit einer Andeutung von Röthe. — Fleisch überfließend von Saft, Geschmack fein zimmtartig. Zeitigt im November.

N°. 344. Holländische Sommerdechantsbirne. Incomparable. Köstliche Septemberbirne. 2¼ Zoll breit, auch so hoch. Schale gelblich, ohne alle Röthe, oft nicht sichtbar, wegen eines fast allgemeinen Ueberzugs von feinem Rost. Puncte sehr zahlreich. — Fleisch butterhaft, Geschmack erhaben, gewürzhaft, süß muscatellerartig.

N°. 345. (*) Hussein's Butterbirne. Hussein Armudi. — Türkei; von Wien. Wohlgebildete, frühe Septemberbirne für die Tafel, 1¾ Zoll breit, 2 Zoll hoch. — Schale in der Zeitigung grünlich gelb, ohne alle Röthe, oft mit einem Anflug von Rostflecken. — Puncte sehr zahlreich. Kein Geruch. — Fleisch überfließend von Saft, ganz schmelzend, Geschmack gewürzhaft, fein süß weinhaft, wie Beurré gris. Zeitigt Anfangs September.

N°. 346. (*) Türkische muskirte Sommerbirne. Misk Armudi.

Anm. Ueber orientalische Früchte im Allgemeinen, ist Mehreres im V. Bdchn. S. 97 angeführt.

Schöne, butterhafte, frühe Septemberbirne für die Tafel. — 2¼ Zoll breit, oft eben so hoch, oder etwas höher. — Schale vollzeitig grüngelb, ohne alle Röthe. — Fleisch recht saftreich, butterhaft, von einem gewürzhaften, recht angenehmen, süß weinsäuerlichen Muscatellergeschmack. — Anfangs September.

N°. 347. (*) Noarschän. Noirchain. *v. M.*

NB. Herkunft ist von Herrn von Mons nicht angegeben.

Als Zwerg oft große, vortreffliche Tafelbirne. 2½ Zoll breit, 3¼ Zoll hoch auf der höchsten Seite. Aehnlich einer Markgräfin. — Schale vollzeitig hellgelb, ohne alle Röthe, oft mit Anflügen von Rost. — Puncte sehr häufig. — Fleisch überfließend saftvoll, ganz schmelzend; Geschmack süß weinsäuerlich, fast wie Beurré gris. Zeitigt im October.

N°. 348 (*) Johann de Witte. Jean de Witte.

Anm. In dem Catalogue descriptif des Herrn von Mons steht Pag. 39 „Dewitte“

und Vitzhumb als Erzieher. Das Weitere ist Bändchen 6. S. 190 erörtert.

Vortreffliche Winterbirne für die Tafel, 2¼ Zoll breit, meistens auch so hoch. — Schale hellgrün, zeitig hellgelb, ohne Röthe, aber feiner zimmtfarbiger Rost überzieht oft fast die ganze Frucht. — Puncte undeutlich. — Fleisch fein, saftreich, in guten Jahren schmelzend, von einem kräftigen, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt Ende Januar.

N°. 349. (*) Salisbury. Salisbury. v. M. Große, köstliche frühe Herbstbirne für die Tafel, wohl eine der schönsten und besten. — Form fast flaschenförmig wie N°. 294. 2½ bis 2¾ Zoll breit, oft 3¾ Zoll lang. Fleisch überfließend von Saft, ganz butterhaft schmelzend, von einem eigenthümlich angenehmen, gewürzhaften, feinen Muscatellergeschmack. — Puncte äußerst zahlreich. — Zeitigt Ende September.

N°. 350. (*) Ludwig der Zwölfte. Louis XII. v. M. Eine vortreffliche Art der Dechantsbirnen für die Tafel. 2¼ Zoll breit und hoch. — Schale fein rauh anzufühlen,

gelb, aber ganz mit feinem Rost bedeckt, etwas röthlich auf der Sonnenseite. — Puncte keine. — Fleisch fein, ganz schmelzend, von einem erhabenen, stark gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt Anfangs September.

N°. 351. (*) Oranische Flaschenbirne. Calebasse Orange. v. M. Recht schätzbare, butterhaft schmelzende Tafelbirne. 1¾ Zoll breit, 2½ Zoll lang, wohl auch größer. — Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale ist hellgrün, oft nicht sichtbar, da ein brauner Rost oft die ganze Frucht überzieht, wobei die Sonnenseite etwas erdartig roth aussieht. Puncte keine. — Fleisch fein, voll Saft, ganz schmelzend, von einem recht angenehmen, der Beurré gris ähnlichen Geschmack. — Zeitigt im September.

N°. 352. (*) Wahre schöne Gabriele. Belle Gabriele. Aus Holland.

Anm. Von der „guten Grauen" N°. 49, welche auch schöne Gabriele genannt wird, wesentlich verschieden.

Etwas kleine, ziemlich kegelförmige, vortreffliche frühe Tafelbirne. — 2 Zoll breit, 2¼

Zoll hoch. — Grundfarbe der Schale vollzeitig gelblich, meistens wenig sichtbar, da ein hellbrauner, feiner Rost dieselbe überdeckt. — Die Sonnenseite öfters etwas röthlich.— Puncte sehr zahlreich. — Fleisch saftvoll, schmelzend, Geschmack recht angenehm, gewürzhaft, süß weinartig. Zeitigt Ende August. Darf am Baume nicht gelb werden.

N°. 353. (*) Rougemont. Rougemont.

NB. Berühmter Arzt in Cöln.

Recht schöne, ansehnlich große, schätzbare Tafelbirne. 2½ Zoll breit, 3¼ Zoll lang. Schale in voller Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite erdartig roth, öfters wie etwas streifenartig; mit Puncten wie übersäet. — Fleisch saftreich, schmelzend, von einem angenehmen, fein alantartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt Anfangs September.

N°. 354. (*) Westrumb v. M.

NB. Als großer Chemiker bekannt.

Mittelmäßig große, kreiselförmige, schätzbare Tafelfrucht. 2¼ Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. Grundfarbe der Schale hellgelb ohne alle Röthe, aber mit feinem hellbraunen Rost überzogen, auf der Schattenseite oft nur besprengt. —

Puncte im Rost häufig. — Fleisch überfließend von Saft, ganz schmelzend, von einem recht angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack, durch einige feine Weinsäure erhaben. — Zeitigt im October.

N°. 355. (*) **Die Burchardt.** Beurré Burchardt.

NB. Schon oft in dem Obstsystem dankbar angeführt.

Schöne, ansehnlich, oft wirklich große, köstliche Tafelbirne. Form oft etwas eiförmig. 2½ Zoll breit, oft keine 2¾ Zoll hoch. Nicht selten bedeutend größer. — Schale in der Zeitigung hellgelb, ohne alle Röthe, aber häufig mit zersprengtem feinem Rost besetzt. — Fleisch überfließend von Saft, ganz schmelzend, Geschmack sehr angenehm, gewürzhaft, etwas alantartig süß. Zeitigt gegen Ende October.

N°. 356. (*) **Liegel's Dechantsbirne.**

NB. Durch pomologische Schriften bekannt.

Oft ansehnlich große, recht vortreffliche Tafelfrucht. 2½ Zoll breit, 3 Zoll hoch. — Grundfarbe in der Zeitigung goldartig, doch wenig sichtbar, denn ein fein rauh anzufühlender Rost überdeckt oft die ganze Schale,

mit einer auf der Sonnenseite wie einge-
spritzten Röthe. — Puncte sehr zahlreich. —
Fleisch überfließend von Saft, ganz schmel-
zend, von erhabenem, kräftigem, zimmtarti-
gem Zuckergeschmack. Zeitigt gegen Ende
October.

N°. 357. (*) **Brüsseler Sommerdechants-
birne.** Dojenne d'été. v. M. Mittelmäßig
große, angenehme Augustbirne für die Tafel.
2 Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. — Schale voll-
zeitig hellgelb, die ganze Sonnenseite mit
schönem Roth verwaschen, oft etwas Strei-
fenartiges verrathend, mit Puncten im Roth
übersäet. — Fleisch schmelzend, saftreich, von
einem kraftvollen, fein zimmtartigen, weinich-
ten Zuckergeschmack. — Zeitigt im halben
August.

Anm. Entspricht nicht den Lobeserhebun-
gen, die der Gärtner des Herrn van
Mons ihr gemacht hat.

N°. 358. (*) **Theodore.** Mittelmäßig große,
schön geformte, schätzbare Augustbirne für die
Tafel. 2 Zoll breit, 2½ Zoll lang. —
Schale glatt, hellgelb, die besonnte Seite erd-
artig roth verwaschen. — Puncte sehr zahl-

reich. — Fleisch voll Saft, butterhaft schmelzend, von einem erfrischenden, angenehmen, feinen, süß weinsäuerlichen Geschmack. Zeitigt Ende August.

N°. 359. (*) Prinzessin von Oranien. Princesse d'Orange. v. M. Nur Mittelmäßig große, schätzbare Tafelfrucht, von wahrer Bergamottform, ähnlich N°. 2. — 2¼ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Schale hellgelb ohne Röthe, häufig mit feinem Rost angesprengt. — Puncte sehr zahlreich. — Fleisch fein, saftreich, butterhaft schmelzend, von einem eigenen, fein weinsäuerlichen, etwas zuckerartigen Geschmack. — Zeitigt Ende August.

N°. 360. (*) Leroy's Flaschenbirne. Calebasse Leroy. v. M. Mittelmäßig große, angenehme Tafelfrucht. 2 Zoll breit, 2¾ bis 3 Zoll lang. — Schale hellgelb, auf der Sonnenseite schwachroth, häufig mit etwas Rost gefleckt. — Fleisch sehr saftvoll, schmelzend, von einem angenehmen, gewürzhaften, süß weinartigen Geschmack. — Zeitigt Anfangs September. Baum sehr fruchtbar, trägt oft büschelweis.

N°. 361. (*) Aehrenthal's grüne Herbstbutterbirne. Mittelmäßig große, vortreffliche Tafelbirne. — 2 bis 2¼ Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. — Schale fein rauh, hellgrün, dabei mit zersprengtem Rost überdeckt. — Puncte im Rost häufig. — Fleisch saftreich, butterhaft schmelzend, von einem sehr angenehmen, feinen, eigenen Bergamottgeschmack. — Zeitigt im halben September.

Anm. Freiherr von Aehrenthal ist Vicepräsident des allgemeinen Appellations- und Criminalobergerichts im Königreiche Böhmen zu Prag, und ein eifriger Pomolog und Beförderer der Obstbaumzucht in Böhmen.

N°. 362. (*) Jutjes Birne. Jutjes Peer. Holland. Mittelmäßig große, vortreffliche Tafelbirne. — Form bauchig-pyramidalisch. 2 bis 2¼ Zoll breit, 2¾ Zoll lang. — Schale fein rauh, Grundfarbe hellgrün, die ganze Frucht mit häufig zersprengtem Rost überzogen. — Puncte sehr häufig. — Fleisch saftvoll, butterhaft schmelzend, von einem feinen Bergamottgeschmack. — Zeitigt im halben September.

NB. Am besten, wenn die Schale etwas gelblich wird.

N°. 363. (*) Goeman's Butterbirne. Beurré Goeman. v. M.

NB. Nicht mit der Passe Goeman N°. 244 zu verwechseln.

Etwas kleine, schätzbare Tafelbirne. Kreiselförmig, 1¾ Zoll breit und hoch. — Schale gelb, auf der Sonnenseite schwach röthlich, häufig mit feinem Rost gefleckt. — Fleisch fein, butterhaft, ganz in Saft sich auflösend, von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, süßen Zimmtgeschmack. Zeitigt gegen Ende September.

N°. 364. (*) Die Gefundene. Greffe morte. v. M. Etwas kleine, frühe Herbsttafelbirne. 2 Zoll breit und hoch. — Grundfarbe hellgelb, oft fast ganz mit Rost überdeckt, Sonnenseite hell-erdartigroth verwaschen. — Wahre Puncte keine. — Fleisch fein, stark riechend, überfließend von Saft, schmelzend, von einem, der Beurré gris ähnlichen Geschmack. — Zeitigt Anfangs October.

N°. 365 (*) Klinkhardt's Bergamotte. Bergamotte Klinkhardt. v. M. Vortreffliche, nur etwas mittelmäßig große Tafelfrucht. 2 Zoll breit, auch fast so hoch. — Schale hell-

gelb ohne alle Röthe, aber mit feinem, hellbräunlichem Rost überzogen. — Puncte keine. — Fleisch überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, von wahrem Bergamottgeschmack. Zeitigt Anfangs October.

N°. 366. (*) **Mayr's frühzeitige Butterbirne.**

Anm. Mayr ist Mitaufseher der großen Baumschule in Grätz.

Recht schätzbare, mittelmäßig große Tafelfrucht. Meistens etwas kreiselförmig, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, öfters $3\frac{1}{4}$ lang. — Schale schön hellgelb, ohne alle Röthe, oft auch ohne alle Rostanflüge. — Fleisch fein, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, sich in Saft auflösend, von einem der Beurré blanc etwas ähnlichen Geschmack. — Zeitigt Anfangs October.

N°. 367. (*) **Karl der Sechste.** Charles VI. v. M. Mittelmäßig große, kreiselförmige, werthvolle Tafelfrucht, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und gewöhnlich so hoch. — Schale hellgelb, auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. — Puncte häufig nur in der Röthe. — Fleisch überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, von

einem kräftigen, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt Anfangs October.

N°. 368. (*) Coloma's Winterbutterbirne. Vrai Coloma de Printemps. v. M. Eine kaum mittelmäßig große, schätzbare Tafelfrucht, von der Familie der Dechantsbirnen. — 2 Zoll breit, meistens auch so hoch. — Grundfarbe der fein rauh anzufühlenden Schale in der Zeitigung gelblich, selten sichtbar, da öfters die ganze Frucht mit feinem Rost überzogen ist. — Puncte keine. Fleisch überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, von einem vortrefflichen, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt im December.

N°. 369. (*) Hardenpont's Goldbirne. Beurré d'oré Hardenpont. Ziemlich große, recht schätzbare Tafelfrucht. Einer kleinen Bon Chretien ähnlich. 2½ Zoll breit, 3 Zoll hoch. — Schale in der Zeitigung hellgelb, selten etwas röthlich. Puncte zahlreich, aber sehr fein. — Fleisch überfließend von Saft, ganz schmelzend, von einem recht angenehmen, etwas rosenartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt in der Mitte des Novembers.

N°. 370. (*) Arendt's Dechantsbirne.

Anm. Wir haben diese Frucht dem Herrn Plantagenmeister Edmund Arendt zu Aachen, der dieselbe ohne Namen von Herrn van Mons erhalten hat, als ein Zeichen unserer alten Freundschaft dedicirt.

Mittelmäßig große, schätzbare Tafelfrucht. 2½ Zoll breit und hoch. — Schale grünlich gelb, ohne alle Röthe. Puncte äusserst zahlreich über die ganze Frucht verbreitet. — Fleisch überfließend von Saft, ganz schmelzend, von einem gewürzhaften, recht angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack. Zeitigt Ende November.

N°. 371. (*) Herzogin Caroline Amalie.

Anm. Herr Küchenmeister Dittrich zu Gotha hat diese, dorten aufgefundene, neue Kernfrucht, Ihrer Hoheit der Frau Herzogin Caroline Amalie zu Sachsen-Gotha und Altenburg dedicirt.

Mittelmäßig große, einfarbige, recht schätzbare Wintertafelbirne. 2 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. — Schale selbst in der Zeitigung hellgrün, gewöhnlich ohne Anflug von Röthe. — Puncte sehr zahlreich, sehr fein. — Fleisch recht

saftreich, butterhaft schmelzend, von einem eigenen angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. — Zeitigt im Januar; soll sich, kühl aufbewahrt, bis in den März halten.

N°. 372. (*) Bolarmud. Bolarmud. v. Hartwiß. Ansehnlich große, dickbauchig kreiselförmige Winterbirne für die Tafel. — 2½ Zoll breit, 3 Zoll hoch. — Kelch mit Rippen umgeben. — Schale hellgrün, ohne Röthe, mit zersprengtem, oft zusammenhängendem Rost besetzt. — Fleisch saftreich, oft überfließend, butterhaft schmelzend, von einem angenehmen, zimmtartigen, wahren Zuckergeschmack. — Zeitigt im December.

Anm. In schlechten Jahren nur halbschmelzend.

N°. 373. (*) *München de Gand.* v. M. Mienchen von Gent? Kleine, ziemlich birnförmige Winterbirne, die aber so sehr zusammenschrumpft, daß man im Winter etwas schmelzendes Fleisch nur in dem Bauch finden kann. Bei uns unbrauchbar.

Classe II.

Tafelbirnen mit halbschmelzendem oder abknackendem Fleisch, nebst einigen für die Küche.

Anm. Bei diesen Sorten kommt vieles auf Jahreswitterung, Standort, Boden, Unterlage u. dgl. m. an.

N°. 374. (*) Bergamotte Heems. Bergamotte d'Heems. — Harlem. Etwas kleine, recht angenehme Frucht zum frischen Genuß. 2¼ Zoll breit und hoch. — Schale grüngelb, ohne Röthe, oft mit braunen Rostflecken besetzt. — Puncte sehr zahlreich. Fleisch überfließend von Saft, halbschmelzend, von einem gewürzhaften, ungemein süßen Geschmack. Zeitigt Ende September.

N°. 375. (*) Fürstliche Tafelbirne. Hannover. Ansehnlich große, schöne, angenehme Tafelfrucht, an Form der Sparbirne etwas ähnlich. — 2¼ Zoll breit, 3¼ Zoll lang. — Schale bleich hellgelb, glatt, ohne alle Röthe, oft mit feinen Rostfiguren. — Puncte sehr zahlreich. — Fleisch fein, halb schmelzend, saft=

voll, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. — Zeitigt Anfangs September.

N°. 376. (*) **Meisner Großvatersbirne.** Fast etwas kleine, kreiselförmige Sommerbirne zum rohen Genuß. — 2 Zoll breit und hoch. — Grundfarbe hellgelb, wenig sichtbar, ein hellbrauner feiner Rost überzieht fast die ganze Frucht, wobei die Puncte auf der Sonnenseite roth umlaufen sind. — Fleisch recht saftvoll, halbschmelzend, von einem kräftigen, gewürzhaften, stark zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt Ende August.

Anm. Schätzbar in der Oeconomie.

N°. 377. (*) **Colmar van Mons.** Colmar van Mons. Mittelmäßig große, ziemlich kreiselförmige, späte Winterbirne für die Tafel. — $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. — Schale im Winter gelblich, zum großen Theil mit Rost bedeckt. — Puncte undeutlich. — Fleisch saftvoll, abknackend, von einem feinen, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt im Frühjahr.

N°. 378. (*) **Brüsseler grüne Madam.** Madame verte. v. M. Ansehnlich große, lange,

kegelförmige Augustbirne zum rohen Genuß. — 2 Zoll breit, 3 Zoll lang. — Schale hellgelb ohne Röthe. — Fleisch saftvoll, halbschmelzend, von einem angenehmen, gewürzhaften, alantartigen Geschmack.

Anm. Schätzbar für den Landmann.

N°. 379. **Frensdorff's rothe Flaschenbirne.**

Anm. Meinem verehrten Freunde, Herrn Major Frensdorff zu Oranienstein, einem großen Verehrer der Pomona, der mich mit dieser schönen Frucht bekannt machte, dedicirt.

Große, schöne Herbstbirne, angenehm selbst zum frischen Genuß. — Pyramidalisch, 2½ Zoll breit, oft 4 Zoll lang. — Schale glatt, hellgelb, wobei häufig die ganze Frucht rundherum mit streifig aussehendem erdartigem Roth besetzt, und oft dazwischen noch getuscht ist. — Fleisch sehr saftreich, halbschmelzend, von einem angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt im September.

NB. Für Oeconomie sehr schätzbar.

N°. 380. **Meisner Zwiebelbirne.** Kleine, fast kugelförmige, frühe Septemberbirne, schätzbar zum frischen Genuß. — 1¾ Zoll breit,

fast auch so hoch. — Schale hellgelb, mit feinem Rost häufig gefleckt. — Puncte zahlreich. — Fleisch fein, saftig, gewürzhaft, halb oft ganz schmelzend, Geschmack süß zimmtartig.

N°. 381. Flandrische Sommerbergamotte. Kleine, wahre Bergamotte von Form. $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch. — Schale gelblich, mit vielem zersprengtem Rost, auf der Sonnenseite schwach roth. — Puncte zahlreich. Fleisch abknackend, gewürzhaft, saftig, Geschmack fein zimmtartig süß. — Zeitigt im September. — Zu Lattwerge vortrefflich.

N°. 382. (*) Theuss Russelet. Rousselet Theuss. v. M.

Anm. Der Name Theuß ist jedem Pomologen bekannt.

Mittelmäßig große, schöne, durch ihren Fleischstiel ausgezeichnete, angenehme Frucht zum frischen Genuß. $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. — Schale hellgelb, glatt, Sonnenseite hellroth, mehr fleckenartig, als verwaschen. — Puncte sehr zahlreich, dabei häufig feine Rostanflüge. — Fleisch saftreich, halbschmelzend, Geschmack gewürzhaft, recht angenehm. — Zeitigt im September.

N°. 383. (*] Erzherzogin von Oestreich. Archiduchesse d'Autriche. v. M. Schöne, wohlgeformte, mittelmäßig große Frucht zum frischen Genuß. — 2¼ Zoll breit, bald etwas höher, bald niedriger; bergamottförmig. — Schale grünlich, Sonnenseite erdartig roth mit deutlichen starken Streifen. — Fleisch halbschmelzend, saftig, Geschmack recht angenehm süß. — Zeitigt Anfangs September.

N°. 384. (*) Gerippte Pomeranzenbirne. Schöne, mittelmäßig große, schätzbare Frucht zum frischen Genuß und in der Oeconomie. — 2½ Zoll breit und hoch, oder etwas höher. — Ausgezeichnet durch Rippen um den Kelch. — Schale hochgelb, rundum erdroth leicht verwaschen mit deutlichen Streifen. — Fleisch saftvoll, halbschmelzend, von einem angenehmen zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt Anfangs September.

N°. 385. Ludwig's Butterbirne. Beurré Louis. v. M. Schöne, mittelmäßig große Tafelbirne. Spitz kreiselförmig, 2½ Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. — Schale glatt, hellgelb, Sonnenseite hellerdartig roth angelaufen, oft etwas streifenartig. — Puncte sehr zahlreich. —

Fleisch saftvoll, halb, oft ziemlich schmelzend, von einem angenehmen, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt im September.

N°. 386. Honigbergamotte. Schön geformte, mittelmäßig große, frühe Herbstbirne zum frischen Genuß. — $2^1/_2$ Zoll breit, $2^1/_4$ Zoll hoch. — Schale glatt, grünlich gelb, ohne alle Röthe, aber oft mit Anflügen von braunem Rost. — Puncte stark, äußerst zahlreich. — Fleisch saftig, halb schmelzend, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. — Zeitigt Ende September.
Anm. Darf nicht gelb werden.

N°. 387. (*) Doctorsbirne. Coblenz. Schöne, meistens birnförmig gebildete Herbstfrucht zum frischen Genuß, und schätzbar zu Lattwerge. — $2^1/_4$ Zoll breit, 3 Zoll hoch. — Schale glatt, hellgelb, ohne alle Röthe, aber ein kaum fühlbarer, bald zersprengter, bald zusammenhängender Rost überzieht oft die ganze Frucht. — Fleisch halbschmelzend, doch sich ganz auflößend, saftvoll, von einem

angenehmen, etwas alantartigen zuckersüßen Geschmack. — Zeitigt im October.

Anm. Muß vor der Zeitigung gebrochen werden.

N°. 388. (*) Kalmer Birne. Kalmer Peer. Dantziger Peer. Commandeurs Peer. Witte Keizerin. Knoop Tab. III. Recht schöne, ansehnlich große, wohlgeformte Sommerbirne, zum frischen Genuß, und zu Weincompots. — 2½ Zoll breit, 3¼ Zoll lang. — Schale schön gelb. Die Sonnenseite zuweilen etwas röthlich getuscht. — Puncte sehr zahlreich. — Fleisch saftvoll, halb schmelzend, von einem angenehmen, fein alantartigen, süßen Geschmack. — Zeitigt im August. — Trägt sehr reichlich.

N°. 389. (*) Bocksbirne. Sachsen. Etwas kleine, angenehme Sommerbirne zum frischen Genuß. Ziemlich kreiselförmig, 1¾ Zoll breit, auch so hoch. — Farbe hellgelb, selten rein, oft die ganze Schale mit einem feinen Rost überdeckt. — Fleisch saftvoll, halbschmelzend, von einem stark gewürzhaften Zuckergeschmack. — Zeitigt Ende August. Sehr fruchtbar.

N°. 390. (*) Crede's Zuckerrusselet. Rousselet sucré. An Form und Größe der Russelet von Rheims ziemlich ähnlich. — 2 Zoll breit 2½ Zoll lang. — Schale hellgelb, Sonnenseite hell blutroth verwaschen. — Puncte fein, sehr zahlreich. — Fleisch saftreich, halb schmelzend, von einem gewürzhaften Zuckergeschmack. — Zeitigt Anfangs September. Recht fruchtbar. — Für den Markt und zum frischen Genuß.

N°. 391. (*) Philipp der Gute. Philippe le Bon. v. M. Kleine einfarbige Octoberbirne, angenehm zum rohen Genuß. 2 Zoll breit und hoch. — Schale zart, hellgelb, ohne alle Röthe. — Fleisch weiß, feinkörnicht, abknackend, Geschmack angenehm, gewürzhaft süß. Zeitigt Anfangs October. Noch erster Rang.

N°. 392. Braunrothe Frühlingsbirne. Beurré fauve de Printemps. v. M.

NB. Ist keine Beurré.

Ansehnlich — oft wirklich große, haltbare Winterbirne. Eiförmig spitz. 2½ Zoll breit, 3½ Zoll lang. — Grundfarbe hellgrün, im Winter gelb, oft nur wenig sichtbar, da die ganze Schale mit einem feinen, braunrothen

Ueberzug bedeckt ist. — Puncte nur in der Grundfarbe. — Fleisch fein, fest, abknackend, von einem angenehmen, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack. — Zeitigt im Winter, haltbar bis in März. — Vortrefflich für die Küche.

N°. 393. Birne von Turschud. Turschud Armudi. v. Hartwiß. Mittelmäßig große Art Pomeranzenbirne. 2¾ Zoll breit, meistens auch so hoch. — Schale glatt, ohne Röthe, so auch ohne Rost. — Puncte sehr zahlreich, überall verbreitet. — Kein Geruch. — Fleisch körnicht, saftvoll, abknackend, von einem angenehmen, stark gewürzhaften, alantartigen Geschmack. — Zeitigt im October. Zweiter Rang.

N°. 394. Rhenser Schmalzbirne.

Anm. Von Rhens am Rhein, wo der berühmte Königsstuhl.

Ansehnlich große, wohlgeformte Winterbirne. — Form birnförmig. — 2½ Zoll breit, 3½ Zoll lang. — Schale glatt, im Winter schön gelb, recht besonnte Früchte auf dieser Seite hell blutartig verwaschen. — Puncte sehr zahlreich, fein. — Fleisch gelblich schil-

folgen noch H(107 – 110)
f. meine 2ter Exemplar